

Bangbangkyckling

Bangbang jisi 棒棒鸡丝

De utlänningar som bor i Shanghai älskar den här typiska kalla Shanghairätten. Hemligheten ligger i såsen – söt, sur, salt, chilistark och *ma* på en gång. Jag lärde mig det här receptet av första kallrättskocken på Meilongzhen, en av de äldsta och mest kända Shanghairestaurangerna.

2 kycklingfiléer

1 cm färsk ingefära, skuren i tunna skivor

2 salladslökar (ungefär 10 g), skurna i 3 cm bitar

10 cm grön gurka

Sås:

1 1/2 msk jordnötssmör utan bitar

1 msk sesampasta (tahini)

2 msk ljus soja

1 msk risvinäger

1 tsk mald sichuanpeppar

1 1/2 msk mörk soja

2 tsk socker

1/4 kycklingbuljongtärning

2 tsk chiliolja (för den som vill ha lite starkare smak; se sidan 14)

Lägg ingefära och salladslök i en kastrull vatten på hög värme. När vattnet kokat upp, tillsätt kycklingfiléerna och genomkoka dem (ungefär 15 minuter). Lägg de kokta filéerna på en skärbräda och skär dem längs med köttfibrerna till mycket tunna (2 mm) strimlor. Skala gurkan och skär den i strimlor av samma tjocklek som kycklingköttet. Lägg gurkstrimlorna på ett litet serveringsfat med kycklingstrimlorna ovanpå.

Blanda jordnötssmöret och sesampastan med den ljuusa sojan till en jämn smet. Tillsätt risvinäger, sichuanpeppar och mörk soja, medan du blandar ordentligt mellan varje ingrediens. Tillsätt slutligen socker och smulad buljongtärning och blanda tills såsen blir trögflytande.

Häll såsen över kycklingstrimlorna så snyggt som du kan. Om du gillar stark mat så kan du hälla en tesked eller två med chiliolja över innan du serverar.

Precis innan ni hugger in bör du ta ett par rena ätpinnar och blanda såsen med strimlorna och gurkan. På så sätt får man en ordentlig blandning men bibehåller ändå den rena smaken av varje ingrediens.



Enligt kocken på Meilongzhen är ordningen i vilken man blandar såsingredienserna av yttersta vikt för smaken. Inte för att jag förstår varför, men eftersom det blir så gott så respekterar jag hans magi och råder dig att göra detsamma. På vissa restauranger lägger man en matsked krossade jordnötter över – det ser snyggt ut och blir en god, knaprig kontrast till det mjuka kycklingköttet och gurkan.