



Peranakan Laksa

Para 2 pessoas

Ingredientes

2 camarões com casca (cozidos em 350 ml de água, reserve o caldo e descasque os camarões, deixando as caudas se desejarem)
Massa Laksa (escaldada)
120 ml a 180 ml de leite de coco
2 pedaços de tofu frito (tofu puffs), cortados em pedaços pequenos
Sal e açúcar a gosto

Coberturas

Folhas de Laksa
Pastel de peixe (fatiado)
Pepino ralado

Para a pasta de especiarias

6 malaguetas secas (amolecidas em água morna, sementes removidas)
6 chalotas
2 'candlenuts'
1 talo de capim limão (apenas a parte branca)
3 a 4 fatias finas de 'galanga'
1 colher de sopa de camarão seco (amolecido em água morna)
1 colher de chá de pasta de camarão
1 colher de chá de sementes de coentros
½ colher de chá de curcuma em pó

Por: Daniel Tan de Singapura

Laksa é um prato de caldo picante com massa normalmente associado aos Peranakans (descendentes de imigrantes chineses que vieram para o arquipélago malaio), que é um híbrido de diferentes culturas. Este prato é composto por massa grossa de arroz e um caldo à base de leite de coco cobertos com um pastel de peixe, tofu frito e folhas de laksa picadas.

Preparação

Corte todos os ingredientes para a pasta de especiarias em pedaços pequenos antes de os esmagar para formar uma pasta macia.

Aqueça óleo e frite a pasta em lume baixo a médio até sentir os aromas, mexendo sempre para evitar que a pasta queime.

Adicione o caldo do camarão à pasta. Mexa bem e adicione o tofu frito. Deixe levantar fervura e baixe para um lume brando.

Junte o leite de coco, com cuidado para que o caldo não ferva, para evitar que o leite de coco coale. Continue a mexer continuamente em lume brando durante alguns minutos. Adicione sal e açúcar a gosto e apague o lume.

Coloque os camarões descascados, o pastel de peixe fatiado e o tofu frito em cima da massa. Deite o caldo por cima e sirva com as folhas de laksa por cima.