

# Her er der thai-guf i rigelige mængder

**MADANMELDELSE:** Syv ting at vælge imellem på menukortet - og det smager rigtig godt

**H**vad skulle det være?

Ris/kylling med sur-sød sauce og stegte grøntsager?

Stegte thainudler, kylling, bønnespirer og forårsløg?

Ris/pang-karry med kylling, citronblade og peberfrugt?

Ris/grøn karry med kylling, kokosmælk, sød basilikum og aubergine?

Ris/rød karry, kylling, bambus, sød basilikum og kokosmælk?

Ris/chilipande med hellig basilikum, langbønner og oksekød eller kylling?

Eller ris med små forårskuler og sød chilisaucé?

Og det var dét.

Syv ting på menukortet - og nix weiter.

## Mere end godkendt

Men det fungerer. Først og fremmest fordi det smager så godt.



MMMMMMHHH 80 kroner koster det at sætte tænderne i to gange thaimad med dels forårssuller, dels stærk kylling.

Foto: Martin Damgård

Det tager i hvert fald ikke fotografen mange bidder af smagsvariant nummer syv - ris med små forårssuller og sød chilisaucé - at afgøre, at

»hér kommer jeg meget gerne igen«.

»Det er i orden. Ja, det er mere end godkendt,« bemærker fotografen, som ikke kan

afgøre, hvad han er mest begejstret for; at forårssullerne er så sprøde (og at der er så mange af dem).

Eller at der viser sig at gemme sig små, fine stykker kyllingekød i den yderst velkogte ris.

## Stærke sager

Også min løsning - ris/chilipanden - smager aldeles fortræffeligt.

Også selv om jeg af den venligt storsmilende kvinde bag disken er blevet advaret om, at kyllingen er 80 procent stærk. Ikke 100, men 80.

Kyllingen ikke bare prikker, den brænder (og dét et godt stykke tid efter at sidste bid er gledet ned).

Men vel at mærke på en be-

hagelig måde, så smagsløgene ikke lammes.

Først og fremmest er der så rigeligt i sådan en portion til at gøre det ud for et måltid. Det smager mere end godt. Og så mætter det på en behagelig måde.

**Største fordel:** At der ikke går mange sekunder, fra man bestiller, til man står med den omhyggeligt emballerede vare i hænderne.

**Største ulempe:** At man ikke kan få stillet sulten efter thaimad efter klokken har passeret 18.30.

**Bonusinformation:** De syv slags thaiboxe findes i to udgaver, almindelig til 40 kroner. Og stor til 50 kroner.

ove.noerhave@nordjyske.dk

**UGENS TILBUD**

DSB Rejsebureau  
FREY TOG HOTEL



**Thai Boxen:** Danmarks-gade 52, Aalborg.

**Åbningstider:** Mandag-lørdag kl. 10.30-18.30. Søndag lukket.

**Telefon:** 22 94 27 28

**Levering:** Nej

**Bestilling:** Ja

