



# Øhavets rejekager (rejer og sød kartoffelkager)

Retten menes at være opstået i provinsen Laguna, Filippinerne, **Ukoy (eller Okoy)** er en enkel, men meget velsmagende filippinsk snacks lavet af små friturestegt baby-rejer. Herhjemme er den super god, hvis man fanger masser af små rejer, der er så små, at man ikke gider pille dem. Rejerne skal nemlig ikke pilles, men bruges som de er, med skal og det hele. Det giver en bedre smag og en mere sprød kage.

## INGREDIENSER:

- 250 g små rejer med skal og det hele.
- 2,5 dl sød kartoffel, revet
- 2,5 dl majsstivelse/majsmel
- ½ dl mel
- 1 æg
- Ca. 2 dl vand
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. sort peber
- 1 kop madolie

## FREM GANGSMÅDE:

1. I en stor skål, blandes majsstivelse, mel, æg, vand, salt og sort peber. Rør dejen blanding så der ikke dannes klumper.
2. Tilsæt rejer og sød kartoffel. Bland det godt.
3. Forbered og opvarm pande med nok madolie til friturestegning.
4. Når olien er klar varm, øs omkring 2 til 3 spsk. rejeblandingen på panden. Tryk dem lidt med en paletkniv så de bliver flade.
5. Steg hver side omkring indtil de er gyldenbrune. (afhængig af tykkelsen af dejblanding).
6. Fjern den stegte Ukoy fra panden og læg den på et stykke køkkenrulle for at absorbere overskydende olie. Gentage processen, indtil de resterende rejekager er bagt.
7. Serverer de varme og sprøde kager sammen med en sur-sød sovs lavet på eddike, sukker og lidt god fra naturen.

## Kokkens tips.

Tilsæt gerne andre grønsager, f.eks. mungbønner, gulerødder i små terne, grønne bønner, eller urter fra naturen. Større rejer kan bruges. Skær dem da i mindre stykker. I velassorterede asiatiske fødevarerbutikker kan man til tider købe frosne "babyrejer", hvis man ikke kan fange dem selv. Men det sidste er langt det sjoveste og absolut mest lækre.

