

INTENST DESIGN.
SYDENDE MADOPLEVELSER.



By appointment to The Royal Danish Court

morso

since 1853



DAK WICHANGOEN.
MICHELIN-KOK,
MOR,
FORLOVET,
MASTERCHEF-DOMMER.

I Thailand er det normalt, at man får et skønt, langt og meget kringlet navn, og derfor ofte også et kælenavn. Ordet dak er en forkortelse af Tåktæn og betyder 'græshoppe', og det må man sige passer på den energiske og sprudlende Dak Wichangoen. En af hendes store drømme er at være med til at klæde den nye generation af kokke ordentlig på og skabe nye og bedre rammer for kokkebranchen.

For Dak har mad altid været et samlingspunkt, hvor familien har hygget sig

om maden, så for hende er mad lig med tryghed og glæde. Vores grill- og køkkenudstyr har til formål at skabe hygge og nærvær – også med maden i fokus, og derfor er det helt naturligt for os at samarbejde med Dak omkring vores nye Vulcano Wok Burner. Daks drivkraft består da også først og fremmest i at skabe tryghed gennem madens vej.

”Jeg har ikke altid haft en drøm om, at jeg vil være 6 (ud af 6) stjerner i mad, hvis alt andet halter. Jeg vil hellere være 5 i alt. Fra når du kommer ind på

restauranten, skal oplevelsen starte. Værtskabet er vigtigt. Det gælder om at skabe nogle rammer – maden, stemningen, duften – det skal skabe tryghed. Folk glemmer maden, hvis det er, at værtskabet ikke er i orden. Eller at stemningen i restauranten er dårlig. Jeg gik meget op i, at det skulle føles som at komme hjem til mig, da jeg arbejdede på Kiin Kiin. Den måde, jeg tænker maduniverset, og den måde Morsø tænker sit univers, er meget ens. Det er at skabe et rum, med minder og samvær og hygge.”

Der er flere slags køkkener, som er trygge for Dak at lave mad i. Et af dem er det franske køkken, som hun stod i lære og er uddannet i. Et andet er det thailandske køkken, som hun selv siger, ”flyder i hendes årer”. Hun er ekspert i at twiste nordisk mad med elementer fra det thailandske køkken, og en stor del af det thailandske køkken består af wok-retter, som hun laver næsten hver dag derhjemme. Men hvad er en wok egentlig – i forhold til de pander, sautepander og gryder vi kender i forvejen. Svaret er kort og klart. ”Det er en gryde og en stegepande – all in one. Her har man bare regnet ud, at det er federe end at have en stegepande og en gryde. I en wok kan du lave noget, der er tørt, noget der indeholder meget vand, du kan koge, du kan stege – alt i et og samme udstyr. Det er genialt.”

Hos Morsø Jernstøberi er varme, ild og støbejern tre helt grundlæggende elementer, der alle spiller en stor rolle i vores designvirksomhed. Og en af vores primære fokuser i designproces-

sen er da også, at hvad end vi laver, skal det kunne blive hamrende varmt. Det gælder i allerhøjeste grad for Vulcano Wok Burner, noget som Dak heldigvis krediterer den for efter at have arbejdet med den. ”I al den tid jeg har arbejdet med asiatisk mad, så har folk sagt ’hvorfor er det, vi ikke kan skabe den her wok smag?’. Og det kan man ikke, hvis man ikke har det rigtige udstyr. Og den her wok kan skabe smagen af wok, som ingen andre kan, fordi den har den høje varme. Den høje varme er essentiel i asiatisk mad. Det bliver aldrig det samme på et induktionskomfur.

Smagen bliver aldrig den samme. Smagen af wok er smagen af varme. Meget varme. Hård varme. I mange opskrifter står der ’steg kødet på panden i 2 minutter’ – og hvis du gør det, så er det stadig rå, fordi du ikke får varme nok i det med et almindeligt komfur. Hvis du så giver din ret ekstra tid og afviger fra opskriften, så går det galt, og din ret vil ikke blive lige så god.”

Hvis du til gengæld har et ildhav stigende op af blussene, som på en rigtig wok burner, så er klassiske wok-retter noget af det nemmeste at kokkerere, fortæller Dak. Og hendes anmeldelse af vores wok burner siger det hele: ”Den er alt, jeg drømte om, da I fortalte mig, at I ville lave en wok burner”.

Læs hele artiklen med Dak i Morsø Outdoor Magasinet, som du finder på [morsoe.com](https://www.morsoe.com)

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

ØSTERSSAUCE/ STIR FRY SAUCE

INGREDIENSER

Østerssauce:

3 dl østerssauce

1 dl fiskesauce

1 dl soya

1 dl yellow beans paste

1 dl rørsukker

100 g ingefær

2 thai chili

1 knold hvidløg

1 bdt. basilikum

1 spsk sort peber

SÅDAN GØR DU

Kom alt i en blender og blend til en homogen masse. Lav gerne en større portion da saucen kan opbevares længe på køl. Så er du nemlig klar til næste gang, du skal bruge wokken. Med en færdig sauce i køleskabet kan aftensmaden være færdig på under 20 min.

Denne sauce er velegnet til både grønt, kød, ris, nudler, mm.

Se "how-to" video på morsoe.com





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

KYLLINGELÅR I SURSØD.

INGREDIENSER

Sauce:

100 g tamarinde

250 g palmesukker

Ca. ½ dl fiskesauce

100 g kokosmælk

100 g tomatpure

3 fed hvidløg - revet

2 spsk. tørret chili

*1 tsk. tørret knust
korianderfrø*

*Varm alt op i wokken
ved svag varme,
til sukkeret er opløst*

Kyllingelårene:

2 kg kyllingelår

5 dl kærnemælk

5 dl rismel

*5 dl maizena
eller kartoffelmel*

Salt og peber

Olie til fritering

SÅDAN GØR DU

Kyllingelårene lægges i kærnemælk med salt og peber natten over.

Vend lårene i rismel før de friteres gyldne og sprøde i olie.

Derefter vendes de i maizena eller kartoffelmel, inden de glaces i saucen.

Se "how-to" video på morsoe.com

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

SPRØD FISK I SURSØD TAMARIND SAUCE.

INGREDIENSER

*1 hel fisk
- det kan være rødfisk,
dorade, bras mm.
Gerne en skindfisk*

Olie til fritering

5 tørrede chili

*10 tørrede kaffir
limeblade*

*2 citrongræs
- snittes papirstynde*

*1 løg i meget
tynde skiver
– gerne på
mandolinjern*

*5 fed hvidløg i
tynde skriver
på mandolinjern*

SÅDAN GØR DU

Fisken renses og gøres klar til fritering. Man kan vælge at skære fisken ud i mindre stykker, men jeg fortrækker at fritere fisken hel.

Inden fisken friteres, friteres løg og hvidløg, derefter de tørre chilier og limeblade, da dette skal friteres ved medium varme.

Alt tages op, inden der skrues op for wokken med olie. Vær sikker på at olien er godt varm (ca 175-190 grader) inden fisken friteres. Fisken er færdig, når den er gylden og sprød. Den serveres med saucen hældt over og toppet med det friterede garniture og det fintsnittede citrongræs.

Se "how-to" video på morsoe.com





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

OKSE I ØSTERSSAUCE.

INGREDIENSER

*500 g oksesmåkkød /
wok strimler /
yder-/inderlår
i meget tynde skiver*

2 gulerødder

2 grønne peberfrugter

2 kinakål

2 rødløg

2 store chili

2 fed hvidløg

50 g ingefær

1 bdt. thaibasilikum

*Vegetabilsk olie
til at stege
(undtagen olivenolie)*

SÅDAN GØR DU

Grønsagerne skæres i passende stykker. Chili, hvidløg og ingefær hakkes groft.

Steg kødet af ved høj varme. Når det er stegt, tages det af varmen.

Ved medium varme steges chili og hvidløg først, inden gulerødder, peberfrugter, kinakål og løg steges med.

Steg ved høj varme i 1-2 min. Kom kødet i igen, der tilsættes sauce, og der stir fries i et par minutter.

Sluk og vend hakket basilikum og ingefær i.

Serveres med jasminris.

Se "how-to" video på morsoe.com

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

STEGTE RIS A LA DAK.

INGREDIENSER

Sauce:

1 dl østerssauce

1 dl soya

2 spsk. rørsukker

2 spsk. Gochujang (stærk
chilipasta)

½ dl fiskesauce

1 fed hakket hvidløg

Blend det hele godt sammen. Lav gerne en stor portion og opbevar det på køl. Det kan nærmest holde sig for evigt

Fyld:

300 g kogte ris
(gerne jasmín)

1 fed hvidløg

1 æg

Vegetabilsk olie
til at stege
(undtagen olivenolie)

1 bdt. koriander

1 lime

Chili flager eller
frisk chili

Grønt i passende stykker.

SÅDAN GØR DU

Der er ikke rigtig noget, som er forkert eller rigtigt, når det kommer til valget af grønt. Men jeg vil anbefale noget, som ikke er for vandholdigt og har kort tilberedningstid. Jeg bruger ofte broccoli, gulerødder, forårsløg, skalotteløg og spidskål. Hvis man har kød "rester" liggende, såsom flæskesteg og kylling, kan man også anvende det.

Steg hvidløg i 5 spsk. olie ved medium varme til det er gyldent. Skru max. op for varmen inden de resterede grønsager steges med. Steges i et par minutter ved høj varme. Tilsæt derefter ris og kødet. Steg det hele godt igennem i 2-3 minutter. Tilføj æg, mix det godt sammen med det varme grønne og risene. Steges godt igennem ved medium varme, til ægget er tilberedt. Når saucen (ca. 1-2 dl) tilsættes, skrues op på max. varme. Vend det hele godt sammen og sluk derefter. Serveres med chili, lime, hakket koriander og lidt fiskesauce på siden.

Se "how-to" video på [morsoe.com](https://www.morsoe.com)





INGREDIENSER

Sauce:

150 g tamarinde

250 g palmesukker

Ca. ½ dl fiskesauce

100 g kokosmælk

3 fed hvidløg revet

1 spsk. tørret chili

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

SUR/SØD TAMARINDE SAUCE.

SÅDAN GØR DU

Varm alt op i wokken ved svag varme til sukker er opløst.

Se "how-to" video på morsoe.com

En wok med olie er det ultimative at bruge til fritering, hvis man ikke har en friture. Hvorfor? Fordi en wok er tyndere og derfor nemmere at holde (møj) varm, så man hele tiden steger og ikke ender med at koge emnet i olie. Den har en skålform og er dyb. Det gør, at man kan bruge mindre olie. Brug altid Vegetabilsk olie til at stege (undtagen olivenolie)





MORSØ VULCANO WOK BURNER.

Morsø har ønsket at designe en Wok Burner til udelivet, der både i styrke, funktion og design er spektakulær. Det nordisk inspirerede design indpasser Morsø Vulcano Wok Burner perfekt og oplagt i det kendte Morsø udesortiment. Styrkemæssigt er Morsø Vulcano Wok Burner også i særklasse, hvilket gør anvendeligheden interessant for både professionelle og alle andre, der elsker sund, spændende og veltilberedt mad på terrassen.

Tilbehør til Morsø Vulcano Wok Burner

NYHED



Morsø Vulcano Wok Pan

Materiale: Carbon steel og egetræ
Mål: 36 cm

NYHED



Cover Morsø Vulcano Wok Burner

Materiale: 100% polyester. Vand-/UV resistent
Farve: sort

NYHED



Morsø Vulcano Spoon

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 40 cm

NYHED



Morsø Vulcano Spatula

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 39,5 cm



NYHED



Morsø Vulcano Spider

Materiale: Eg/Rustfrit stål
Mål: 45 cm

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

FORÅRSRULLER.

INGREDIENSER

1 pk. forårsrulle-
eller rispapir

Fyld:

500 g grisevars

½ hvidkål

4 gulerødder

2 kartofler

2 løg

3 fed hvidløg

200 g bønnespiser

1 dl yellow bean paste

2 æg

200 g glasnudler

Salt, peber og
vegetabilsk olie til at
stege og fritere.
(undtagen Olivenolie)

SÅDAN GØR DU

Kålen og løgene snittes fint. Gulerødder og kartoflerne skrællers og rives. Hvidløg pilles og hakkes fint. Nudlerne udblødes i vand. Steg hvidløg gylden i 2 spsk. olie. Derefter steges kødet med. Når kødet er stegt af, skal kål, løg, gulerødder og kartoflerne steges med. Steges ved høj varme i et par minutter. Tilføj nudler, bønnespiser, æg og yellowbean. Steges af i et par minutter. Smages til med salt og peber inden der slukkes for wokken. Fyldet køles ned inden brug.

Lav gerne en større portion da det kan fryses til næste gang du "craver" forårsruller.

Varm 1 liter olie op i wokken. Mens olien varmes op, pakkes forårsrullerne (se "how-to" video på morsoe.com). Steges ved høj varme til de er gyldne. Det tager kun 1-2 min, da fyldet allerede er tilberedt.

Fyldet kan altid varieres. Brug det du har, så slipper man for madspild.





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

DAKS PAD THAI.

INGREDIENSER

Sauce:

200 g tamarin

300 g palmesukker (rørsukker kan
bruges som alternativ)

100 g fiskesauce

1 løg

3 fed hvidløg

Blend løg og hvidløg til en pasta.

*Varm alt op i en wok ved svag varme til
palmesukker er smeltet.*

*Lav gerne en stor portion, da det
kan opbevares længe på køl. Så er der
nemlig pad thai på "no-time" næste gang*

Fyld:

150 g udblødte pad thai nudler

1 fed hvidløg

100 g tofu (hård/grov tofu) i tern (ca 1x1 cm)

50 rå rejer

1 æg

50 g bønnespirer

15 g peanuts

10 g tørrede rejer

Vegetabilsk olie til at stege
(undtagen olivenolie)

1 lime

1 bdt. kinaløg, forårsløg eller purløg

Chili flager

SÅDAN GØR DU

Steg hvidløg ved mellemvarme sammen med tofu til det er gyldent og sprødt i 4 spsk. olie. Derefter steges rejerne (både de rå og tørrede), dernæst æg, og så nudlerne med - ved høj varme.

Til sidst hældes saucen i (ca 1 dl), og alt steges godt igennem ved MEGET høj varme. Det er vigtigt at det ikke koger! Alt dette må ikke tage meget mere end 5 min, så det er derfor vigtigt, at alt er klar, når stegeprocessen igangsættes.

Sluk for varmen og tilføj bønnespirer og snittet kinaløg. Serveres med hakkede peanuts, lime både og chiliflager.

Måske også lidt rørsukker og fiske-sauce på siden, som hjemme i Thailand.

Se "how-to" video på morsoe.com.

OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

PAD KRAPOW, THAILANDSK BIKSEMAD.

INGREDIENSER

Sauce:

1 dl østerssauce

2 dl soya

2 spsk. fiskesauce

*1 spsk. friskkværnet
sort peber*

Fyld:

*500 g hakket kød
(gris, kylling, okse,
fisk. Man kan
også bruge tofu)*

2 fed hvidløg (hakket)

2 thai chili

*400 g grønne bønner i
ca. 2 cm's længde*

*1 bdt. Thaibasilikum
- groft hakket*

*Vegetabilsk olie til
at stege (undtagen
olivenolie)*

Æg til spejlæg

SÅDAN GØR DU

Det er vigtigt, at du har alt klar, inden du begynder! Varm wokken op ved høj varme, steg hvidløg og chili af i 10-15 sekunder i 5 spsk. olie, inden kødet steges med. Når kødet er $\frac{2}{3}$ færdig, steges bønner og basilikum (gem lidt af basilikum til pynt) med, og sauce tilføres. Steges godt af ved høj varme i et par minutter.

Serveres med kogte ris og spejlæg.

Se "how-to" video på morsoe.com





OPSKRIFT AF DAK WICHANGOEN

GRØNT I
ØSTERSSAUCE.

INGREDIENSER

*2 fed hvidløg**1 thai chili**Vegetabilsk olie
til at stege
(undtagen
olivenolie)**Pak choy (pak choi
eller bok choy
- kårt kål har
mange navne,
men det er det
samme) zucchini,
guangdong kål.
Grønsagerne kan
varieres efter smag
og behov.*

SÅDAN GØR DU

Skær de valgte grønsager i passende stykker. Knus/hak hvidløg groft. Halver chilien. Varm wokken op på højeste blus. Steg hvidløg og chili i ca. 5 spsk. olie. Efter 10-15 sekunder steges alle grønsagerne med. Steg i 1-2 minutter før østerssauceen tilsættes og alt steges og vendes godt sammen i endnu 1-2 minutter. Sluk burneren og server med det samme.

Ønskes "den ægte wok smag", er det MEGET vigtigt, at wokken og olien er varm, og man steger ved højeste blus. Der må gerne komme flammer, når de skyllede grønsager kommer i. Men PAS PÅ hvis du ikke er vant til en wok, med SÅ meget "knald" på varmen!

Se "how-to" video på morsoe.com

I 1853 forlod den unge N. A. Christensen sit arbejde som bogholder for at begynde et eventyr om et jernstøberi – et eventyr, der startede i en fabriksbygning i Nykøbing Mors. Trods hård konkurrence fra støberier i de større byer, skulle den dengang lille håndfuld smede, drejere og snedkere skabe et ikon, der kom til at række langt ud over den nordjyske by, det blev skabt i. Et ikon, skabt gennem innovation, bygget på design, kvalitet og godt håndværk, og som derfor altid vil stå trygt og godt i de danske hjem og ude i verden. Et ikon vi alle sammen kender som Morsø.



By appointment to The Royal Danish Court

morsø

since 1853

morsoe.com · [#morsoemoments](https://twitter.com/morsoemoments)