

## Malaysias matkultur

Publicerad: 25 December 2011

---

Ris är som i de flesta andra länder i regionen basföda i Malaysia. Riset som äts i Malaysia är det lokala riset eller doftande ris från Thailand, dess nordliga granne. Indiskt basmatiris av hög kvalite används i vissa rätter på grund av dess långa finkorniga form, doft och delikata smak. Japanskt kort ris och är också långsamt på väg in i den malaysiska dieten.

En populär maträtt baserad på ris är Nasi Lemak, ris kokt med kokosmjölk för att ge den speciella doften, serverad med stekt ansjovis, jordnötter, skivad gurka, hårdkokta ägg och en kryddig chili-pasta som kallas sambal. För en mer omfattande måltid kan Nasi lemak även serveras med ett urval av curryrätter, eller en kryddig köttgryta som kallas rendang. Nasi Lemak är av malaysiskt ursprung och kallas ofta för den malaysiska nationalrätten. Nasi lemak skall inte förväxlas med Nasi Dagang som säljs på östkusten även om de båda rätterna ofta säljas sida vid sida till frukost. Men på grund av Nasi Lemaks mångsidighet då den kan serveras på en mängd olika sätt, är det den maträtt som äts vid flest tidpunkter. Mamak som är en variant av "sambal" är lite mer kryddig, medan den malaysiska versionen av "sambal" i en Nasi lemak tenderar åt den söta sidan.