

THAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST THAI GASTRONOMY AND COOKING SHOW

MANGO SALÁTA (4 személyre)

friss mangó 2db
halszós 0,2dl
cukor 2 ek.
lime 1db
salotthagyma 1db

száritott rák 2 ek.
friss chili 1db
mogyoró 0.5 ek.
menta 1 szál
sárgarépa 5dkg

A friss mangót meghámozzuk, julienne-re vágjuk a gyümölcshúst és a sárgarépát. A salotthagymát szeletekre vágjuk. A zöldségekhez keverjük a fűszereket és a halszószt, valamint a durvára tört mogyorót.



THAI ÜVEGTÉSZTA (4 személyre)

bébi kukorica 6dkg
angyal gomba 5dkg
paradicsom 2db
sárgarépa 5dkg
halszós 2dl
cukor 2 ek.

sötét szója szósz 2 ek.
koriander 5 szál
fokhagyma 3 gerezd
üvegtészta 30dkg
tojás 2db
százzeller 2 szál

Az üvegtésztát langyos vízbe áztatjuk 30 percre. A zöldségeket vékony szeletre vágjuk. Wokban megpirítjuk a fokhagymát és a zöldségeket. Hozzáadjuk a tojásokat, egy kicsit még tovább pirítjuk, majd hozzáadjuk a leszűrt üvegtésztát és a fűszereket. A végén megszórjuk friss korianderrel.



ZÖLD CURRYS CSIRKELEVES THAI PADLIZSÁNNAL (4 személyre)

csirke mell filé 20dkg
thai zöld curry paszta 1 ek.
kókusztej 2dl
thai padlizsán 6dkg
padlizsán 6dkg

thai bazsalikom 3 szál
friss chili 1db
halszós 1dl
cukkini 5dkg
sárgarépa 5dkg

A csikokra vágott csirkemellet a curry pasztával megpirítjuk. Hozzáadjuk a csikokra vágott zöldségeket, valamint a thai padlizsánokat. Felöntjük kókusztejjel és szárnyas alaplével. Hozzáadjuk a fűszereket, és összeforraljuk. A forró levest tálakba merjük, friss chilivel és bazsalikommal díszítjük.



BAZSALIKOMOS ZÖLDSÉGES CSIRKE (4 személyre)

csirkemell filé 60dkg
kaliforniai paprika 10dkg
fokhagyma 3 gerezd
friss chili 2db
cukor 2 ek.
fekete bors 1 kk.
thai bazsalikom 3 szál

halszós 4 ek.
cukkini 5dkg
sárgarépa 5dkg
vörshagyma 5dkg
zöldhagyma 3 szál
cukorborsó 5dkg

A csirkemell csikokat wokban megpirítjuk. Hozzáadjuk a szeletelt zöldségeket, és a fokhagymát. Gyorsan erős lángon megpároljuk, majd hozzáadjuk a fűszereket és a halszószt.



RAGAC SOS RIZS JACKFRUIT-TAL

(4 személyre)

ragacsos rizs 40dkg
kókusztej 5dl
cukor 15dkg

só 1 ek.
jackfruit 30dkg

A rizst beáztatjuk hideg vízbe 3-4 órára. Leszűrjük majd pároló edényben kigőzöljük. A kókusztejet felforraltjuk a cukorral és sóval. A forró kókusztejet a kigőzölt rizshez keverjük és kihűtjük. Aprózott jackfruit-tal tálaljuk.



ITALOK / DRINKS



Takler Kékfrankos
2007



Nyakas Pince
Budai Müller-Thurgau
2008



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu