

## INDONÉZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST INDONESIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### ASINAN SALÁTA (6 személyre)

1 kígyóuborka, héjától megtisztítva  
 1 sárgarépa, megtisztítva  
 1 fehérgyömb, megtisztítva, vékonyan szeletelve  
 75g szójababcsíra  
 75g káposzta, vékonyan szeletelve  
 75g kínai kel, vékonyan szeletelve  
 Dresszing:  
 60ml fehérborecet  
 2 bird's eye chili, kimagozva, vékonyan szeletelve  
 1 száraz piros chili, mozsárban összezúzva  
 2ek. cukor (2 ek. vízben feloldva)  
 só ízlés szerint  
 A tálaláshoz:  
 2 ek. mogoró, lepirítva, ledarálva  
 75g zöldkoriander, felaprózva  
 1 gránátalma  
 fokhagyma chips

### ASINAN SALAD (serves 6)

Cucumber, peeled 1  
 Carrot, peeled 1  
 Onion, peeled and sliced finely 1  
 Bean sprouts 1 cup  
 White cabbage, finely sliced 1 cup  
 Chinese cabbage, finely sliced 1 cup  
 Dressing:  
 White vinegar 1/4 cup  
 Bird's eye chilli, seeded and sliced 2  
 Dry red chilli, pounded 1  
 Sugar, dissolved in 2 tbsp water, 2 tsp  
 Salt to taste  
 Garnishing:  
 Peanuts roasted, chopped roughly 2 tbsp  
 Cilantro, shredded 1/2 cup  
 1 pomegranate  
 garlic chips

Az uborkát és a répát julienne-re vágjuk, elkeverjük a hagymával, a csírával és a káposztával. Egy edényben elkeverjük a dressing összetevőit, majd hozzáadjuk a zöldségekhez. Egy éjszakán át, de legalább 3 órán át hagyjuk a hűtőben pihenni, hogy az ízek alaposan összeérjenek. Tálaláskor szórjuk meg darált mogoróval, gránátalma maggal, fokhagyma chipszel és zöldkorianderrel.



Slice the cucumber and carrot length wise and combine it with onion, bean sprouts and cabbages shredded. In a deep bowl combine the ingredients for dressing and adjust the seasoning. Toss all the salad vegetables along with the dressing, let it chill in the refrigerator overnight for the flavours to blend. Garnish it with roasted peanuts, pomegranate seeds, garlic chips and cilantro.

### GARNÉLÁS PADLIZSÁNLEVES (TERUNG LODEH) (6 személyre)

125g garnéla  
 2 ek. mogoróolaj  
 1 hagyma, felaprózva  
 2 gerezd fokhagyma, felaprózva  
 2 friss piros chili, kimagozva, felaprózva  
 1 érett paradicsom, kimagozva, felaprózva  
 2 babérlevél  
 480ml csirkealaplé  
 1 közepes padlizsán, héjától megtisztítva, felkockázva  
 240ml kókusztej  
 1/2 tk. barnacukor (opcionális)  
 1 tk. só

### SHRIMPS AND EGGPLANT SOUP (TERUNG LODEH) (serves 6)

125g fresh shrimps  
 2 tablespoons peanut oil  
 1 onion, finely chopped  
 2 cloves Garlic, finely chopped  
 2 fresh red chilies, seeded and chopped  
 1 ripe tomato, peeled and chopped  
 2 bay leaves  
 2 cups of chicken stock  
 1 medium eggplant  
 1 cup coconut milk  
 1/2 teaspoon brown sugar, optional  
 1 teaspoon salt

A garnélát lehéjazzuk, és apróra szeleteljük. Egy serpenyőn olajat hevítünk, lepirítjuk rajta a hagymát, a fokhagymát és a chilit, mindezt addig, míg a hagyma arany színűvé nem válik. Hozzáadjuk a paradicsomot, a babérlevelet és további 5 percen át pirítjuk, míg a paradicsom elkezd pürésedni. Felöntjük az alaplével, hagyjuk forrni, majd folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá a felkockázott padlizsánt. 10-15 perc alatt főzzük készre, öntsük fel kókusztejjel, sózzuk, ízesítsük cukorral. Végül hozzáadjuk a garnélát, és további 5 percig főzzük. Melegen tálaljuk.



Take off the shrimp's skins then chop into small pieces. Heat oil in a large saucepan and fry onion, garlic and chilies until onions are soft and start to turn golden. Add tomato and bay leaves and fry for 5 minutes, mashing the tomato to a pulp. Add stock, bring to the boil and simmer gently while peeling and dicing the eggplant. Add eggplant to pan and simmer for 10-15 minutes or until just tender. Add coconut milk, sugar and salt and stir while heating through. Finally add the shrimps, and cook for 5 minutes. Serve hot.

Előadó:  
**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2009. NOVEMBER 12-13.

## KÓKUSZOS CSIRKE

(4 személyre)

500 g csirkemell  
1/2 tk. őrölt koriander  
2-3 tk. barnacukor  
1 tk. tamarind  
1 tk. só  
200g kókuszháncs  
2 babérlevél  
1 thai citromfű, felszeletelve, majd mozsárban összetörve  
75 g barnacukor  
1 tk. koriander  
1 tk. tamarind  
5 gerezd fokhagyma  
5 salottahagyma  
Galangál, felaprózva

A csirkét felkockázzuk. Fűszerezük a korianderrel, a cukorral, és alaposan elkeverjük. Kezdjük el párolni egy serpenyőn, és tegyük ezt addig, míg a cukor fel nem olvad, majd tegyük félre. A többi hozzávalót elkezdjük forralni 250ml vízben, tesszük ezt addig, míg a víz el nem párolog. Kicsit pirítgatjuk még, majd mikor a kókuszháncs elkezd aranyszínűvé válni, hozzáadjuk a csirkét. Rizzsel tálaljuk.



Slice the chicken to cubes. Mix it with coriander powder and sugar, and knead until thoroughly mixed. Simmer over low heat until the sugar is absorbed. Set aside. Boil all the ingredients except the chicken in 250 cc water until the water is absorbed. When shredded coconut turns golden brown, add the chicken. Stir until meat is completely covered with coconut. Serve with rice.

## CHICKEN WITH SHREDDED COCONUT

(serves 4)

500 g Chicken breast  
1/2 tablespoon Coriander powder  
2-3 tablespoons Brown sugar  
1 teaspoon Tamarind  
1 teaspoon Salt  
1 Coconut, skin removed, shredded  
2 Bay leaves  
1 stalk Lemon grass, bruised  
75 g Brown sugar  
1 tablespoon Coriander, roasted  
1 teaspoon Tamarind  
5 cloves Garlic  
5 Shallots  
chopped galangal

## SZEZÁMMAGOS MARHACURRY

(6 személyre)

1-2 tk. olaj, vagy vaj  
5 salottahagyma, finoman szeletelve  
4 gerezd fokhagyma, finoman szeletelve  
1 thai citromfű, felszeletelve, majd mozsárban összetörve  
800g marha felsál, vékonyan felszeletelve  
500 ml nem túl sűrű kókusztej  
250 ml sűrűbb kókusztej  
Só ízlés szerint  
Fűszerek (lepirítva, mozsárban összetörve):  
1 ek. koriander  
1/2 tk. római kömény  
1/4 tk. ánizsmag  
1/2 fahéjrúd  
3 szegfűszeg  
1/4 szerecsendió  
1 tk. bors  
3 ek. szezám  
Fűszerek (felaprózva):  
2-3 friss chili  
2 tk. gyömbér  
1 ek. turkuma  
1/2 ek. galangál

Serpenyőn olajat hevítünk, és lepirítjuk rajta a salottot és a fokhagymát. Hozzáadjuk a citromfűvet, és a galangált, kurkumát, gyömbért, valamint a száraz fűszereket. Pirítsuk össze egy kicsit. Hozzáadjuk a húst, és pirítgassuk további pár percen át. Hozzáöntjük a hígabb kókusztejet, és hagyjuk félig átfőni benne a húst. Hozzáöntjük a sűrűbb kókusztejet, és folyamatos kevergetés mellett hagyjuk készre főni a marhahúst. A végén ízlés szerint sózzuk. Rizzsel tálaljuk.



Heat the oil or the butter and roast the shallots and garlic. Add lemon grass and ground spices and roast them too. Add meat and stir it for a few minutes. Pour in thin coconut milk and add dried sour fruit. Cook until the gravy boils and the meat is half-cooked. Pour in thick coconut milk, stirring continuously until the meat is tender. Season with salt, serve with rice.

## BEEF IN SESAME SEED CURRY

(serves 6)

1-2 teaspoons Oil or butter  
5 Shallots, finely sliced  
4 cloves Garlic, finely sliced  
1 stalk Lemon grass, bruised  
800g beef, cut into thin pieces  
500 cc Thin coconut milk  
250 cc Thick coconut milk  
Salt to taste  
Spices (roasted and ground):  
1 tablespoon Coriander  
1/2 teaspoon Cumin  
1/4 teaspoon Aniseed  
3 cm Cinnamon stick  
3 Cloves  
1/4 Nutmeg  
1 teaspoon Peppercorns  
2 tablespoons sesame seeds  
Spices (chopped):  
2-3 Fresh red chilies  
2 teaspoons ginger  
1 teaspoon turmeric  
1/2 tablespoon galangal

## KÓKUSZOS MANGÓPUDING

(6 személyre)

2 mangó, megtisztítva, felkockázva  
 250ml mango juice  
 1 ek. frissen facsart citromlé  
 125ml kókusztej  
 125ml tejszín  
 140g cukor  
 10g porzselatin

A mangót, a mangó juice-t és a citromlevet alaposan átturmixoljuk. A kókusztejet, a tejszínt és a cukrot egy magasfalú serpenyőbe öntjük. Kezdjük el főzni közepes lángon, körülbelül 5 percen át, míg a cukor feloldódik. Húzzuk le a tűzről, majd adjuk hozzá a zselatint és addig keverjük, amíg fel nem oldódik. A két keveréket robotgép segítségével alaposan keverjük össze majd szűrjük át, és töltjük őket kis edényekbe. Tegyük félre, hagyjuk kihűlni. Fedjük le, és tegyük a hűtőbe kidermedni.



## MANGO & COCONUT PUDDINGS

(serves 6)

2 mango, cleaned, cut into cubes  
 250ml mango nectar  
 1 tbs fresh lemon juice  
 125ml coconut milk  
 125ml cream  
 140g sugar  
 10g gelatine powder

Place the mango, nectar and lemon juice in the bowl of a food processor and process until smooth. Place the coconut milk, cream and sugar in a saucepan. Bring it to the simmer over medium heat. Cook, stirring, for 5 minutes or until the sugar dissolves. Remove from heat then sprinkle it with gelatine and whisk with a fork until gelatine dissolves. Place the cream mixture and the mango mixture in the bowl of a food processor and process

until well combined. Strain through a sieve into a jug. Pour the mango mixture among six serving dishes. Set aside to cool slightly. Cover and place in the fridge for 6 hours or until set.

## ITALOK / DRINKS



**CHATEAU LANGOIRAN**  
 Chateau Langoiran Cuvée Tradition  
 2004



**SIMONSIG**  
 Gewurztraminer  
 2005

Előadó:  
**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2009. NOVEMBER 12–13.



Borospoharainkat  
 a **RIEDEL**  
 biztosította.



A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
 fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
 a Siemens biztosította.  
 1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)