

## THAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST THAI GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### HIDEG GARNÉLÁS TÉSztASALÁTA (4 személyre)

*Tigrisgarnéla 8db  
 Halszós 0,2dl  
 Cukor 2 evőkanál  
 Lime 1db  
 Lilahagyma 1db  
 Üvegtészta 0.4kg  
 Szárzeller 1 szál  
 Paradicsom 1db  
 Kalifornia paprika 2db  
 Friss chili 2db  
 Zöld koriander 1 csokor*

Az üvegtésztát leforrázzuk, lehűtjük, leszűrjük. A zellert, lilahagymát, kaliforniai paprikát vékony metéltre vágjuk, majd összekeverjük az üvegtésztaival. A halszósban feloldjuk a cukrot. Óvatosan az üvegtésztahoz keverjük az összevágott korianderrel és chilivel együtt, valamint hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot. A rákokat sós vízben rövid idő alatt készre főzzük, lehűtjük. A salátához keverjük és tálaljuk.



### COLD SHRIMP AND GLASS NOODLE SALAD (serves 4)

*8 shrimp  
 2 dl fishsauce  
 2 tablespoon sugar  
 1 lime  
 1 purple onion  
 0,4 kg glass noodle  
 1 stick of celery  
 1 tomato  
 2 bell pepper  
 2 fresh chili pepper  
 1 bunch coriander*

Infuse the glass noodle, then chill and pour it off. Cut the celery, the onion, the bell pepper to julienne and mix them with the glassnoodles. Dissolve the sugar in the fish sauce, then carefully mix it with the noodles. Add the chopped coriander, chili and the tomato. Cook the shrimps for a while in salted water, then cool them. Then mix them to the salad and serve.

### THAI CSIRKEHÚSGOMBÓC LEVES (4 személyre)

*Csirke mell filé 30dkg  
 Üvegtészta 10dkg  
 Tojás 2db  
 Sárgarépa 10dkg  
 Cukor 2 evőkanál  
 Jégcsapretek 10dkg  
 Zöld koriander 5 szál  
 Fokhagyma 3 gerezd  
 Szárzeller 2 szál  
 Szójaszósz 6 evőkanál*

A csirkehúst ledaráljuk vagy nagyon apróra vágjuk. Hozzákeverjük az apróra tört üvegtésztát, tojásokat, sót, borsot. Diónyi gombócokat formázunk belőle, majd forrásban lévő sós vízben megfőzzük. 3-4 perc után a főtt gombócokat kiemeljük a főzőléből, a zöldségeket metéltre vágjuk, és a leszűrt alapléhez adjuk, az apróra vágott fokhagymával együtt. A levest izesítjük szójaszósszal és cukorral. Ha elkészült, tálalásnál visszahelyezzük a gombócokat és megszórjuk friss korianderrel.



### THAI CHICKEN-MEATBALL SOUP (serves 4)

*30 dkg chicken breast fillets  
 10 dkg glass noodle  
 2 eggs  
 10 dkg carrots  
 2 tablespoon sugar  
 10 dkg radish  
 1/2 bunch of coriander  
 3 cloves garlic  
 2 stick of celery  
 6 tablespoon soy sauce*

Mince or cut finely the chicken breast, and mix with the broken glass noodle, eggs, then season it with salt and pepper. Make small dumplings from the mixture, then cook them in salted water. After 3-4 minutes we can take them out. Cut the vegetables to julienne and put them to the clear stock with the garlic. Season the soup with soy sauce and sugar. If it's ready, we can serve the soup with the dumplings in. Finally, add fresh chopped coriander at the end.

## MARINÁLT SERTÉSCSÍKOK PÁROLT ZÖLD- SÉGEKKEL, JÁZMIN RIZZSEL

(4 személyre)

Sertés tarja 50dkg  
Osztrigaszósz 2dl  
Halszósz 2dl  
Jázmín rizs 5dkg  
Menta levél 3 szál  
Zöldhagyma 2 szál  
Lilahagyma 2 fej  
Lime 1db  
Cukor 2 evőkanál  
Friss chili 2db

A rizst szárazon barnára piritjuk, mozsárban összetörjük. Ha kihült hozzákeverjük az osztrigaszószot, halszószot, cukrot, chilit, lime levét. A megtisztított sertés tarját bepácoljuk az elkészített mártásba, és 4-6 órát hűtőbe tesszük, majd a hűtőből kivéve 180 fokon előmelegített sütőben 1-1,5 óra alatt készre sütjük. A metéltre vágott lilahagymát és zöldhagymát wokban megpároljuk egy kevés chilit, halszószot és lime levét adunk hozzá. Ha a tarja elkészült, felszeleteljük. Tálalásnál ráhalmozzuk a párolt hagymát. Jázmín rizzsel tálaljuk.



## MARINATED PORK STRIPS WITH ROASTED VEGETABLES AND JASMIN RICE

(serves 4)

50dkg pork  
2dl oyster sauce  
2dl fish sauce  
5dkg jasmine rice  
3 mint leaves  
2 green onion  
2 red onion  
1 lime  
2 tablespoon sugar  
2 chili pepper

Roast the rice in a wok, then break them in a mortar. Let it cool, then mix with the oyster sauce, fish sauce, sugar, chili pepper and lime juice. Marinate the cleaned pork in this sauce and put into the fridge for 4-6-8 hours. Bake it in a preheated 180 C oven for 1-1,5 hours. Add the finely cutted onions, a bit of chili, the fish sauce and lime juice into the wok and simmer them all. If the pork is ready, slice into pieces. Serve it with the simmered onions on the top, and jasmine rice for side dish.

## PIKÁNS CSIRKECURRY KÍGYÓBABBAL

(4 személyre)

Csirkemell filé 60dkg  
Kígyóbab 20dkg  
Vörös curry paszta 2 evőkanál  
Kókusztej 2dl  
Fokhagyma 3 gerezd  
Cukor 2 evőkanál  
Thai halszósz 1dl  
Fekete bors 1 kávéskanál  
Bazsalikom 3 szál  
Zöldhagyma 3 szál  
Mogyoró 10dkg

A csirkemell csíkokat wokban megpíritjuk. Hozzáadjuk a fokhagymát. Erős lángon megpároljuk, majd hozzáadjuk a fűszereket és a halszószot. Felöntjük kókusztejjel, hozzáadjuk a kígyóbabot. Pár perc alatt készre főzzük. Tálalás előtt megszórnjuk piritott, apróra tört mogyoróval és bazsalikom levelekkel.



## HOT CHICKEN CURRY WITH LONGBEAN

(serves 4)

60 dkg chicken breast fillets  
20 dkg longbean  
2 tablespoon of red curry paste  
2 dl coconut milk  
3 cloves garlic  
2 tablespoon of sugar  
1 dl fish sauce  
1 teaspoon of black pepper  
3 leaves of thai basil  
3 blade of onion  
10 dkg hazelnut

Roast the chicken breast strips in a wok, then add the garlic. Cook on high heat, then add the spices and the fish sauce. Pour the coconut milk in and add the longbean, then cook it for a few minutes. Serve it with roasted, cutted hazelnuts and basil leaves.

Előadó: **PREECHA BOONBUTTA** a wasabi étterem séfje  
Bp., III. Szépvölgyi út 15. | Bp., VI. Podmaniczky u. 21.  
Bp., XII. Alkotás u. 53. (MOM Park) | Debrecen, Piac u. 18.  
[www.wasabi.hu](http://www.wasabi.hu)

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
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.  
2010. FEBRUÁR 02–04.

## SÜTŐTÖK, VÍZIGESZTENYÉVEL ÉS ÉDES KUKORICÁVAL KÓKUSZTEJEN

(4 személyre)

Sütőtök 30dkg  
Konzerv kukorica 10dkg  
Vízigesztenye 20dkg  
Kókusztej 1 l  
Pálma cukor 10dkg  
Só 1 kávéskanál

A kockára vágott megtisztított tököt a vízigesztenyével cukorszirupban felforraljuk. Ha megpuhult a tök, hozzáadjuk a kukoricát, egy kevés sót és a kókusztejet. Tálkákba merjük, melegen tálaljuk.



Peel and dice the pumpkin, then boil it in a sugar syrup with the water chestnuts. If the pumpkin is soft, add the corn, a bit of salt and the coconut milk. Put it in bowls and serve it warm.

## PUMPKIN WITH WATER CHESTNUT AND SWEET CORN IN COCONUT MILK

(serves 4)

30 dkg pumpkin  
10 dkg sweet corn (tin)  
20 dkg water chestnut (tin)  
1 dl coconut milk  
10 dkg palmsugar  
1 tablespoon of salt

## ITALOK / DRINKS



Konyári Chardonnay  
2009



Mayer Portugieser  
2009



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)