

LAOSZI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST LAOTIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

TAM SOM LAOSZI ZÖLD PAPAYÁS SALÁTA

*Fél papaya, darabolva
 chili ízlés szerint
 2 nagy fokhagyma gerezd
 10 dkg zöldbab, feldarabolva
 4 paradicsom, összevágva
 2 ek. őrölt földimogyoró
 10 dkg friss rák
 1 lime leve
 3 ek. halszószt
 3 ek. cukor
 4 ek. szárított rák
 saláta levelek*

TAM SOM LAOTIAN PAPAYA SALAD

*½ papaya, sliced
 chili to taste
 2 cloves of garlic
 10 dkg green beans, sliced
 4 tomatoes, sliced
 2 tbsp. of ground peanuts
 10 dkg small dried shrimps
 juice of 1 lime
 3 tbsp. of fish sauce
 3 tbsp. of sugar
 4 tbsp of dried shrimps, finely ground
 Lettuce leaves*

A dressinghez keverjük össze a lime levét, a halszószt, a cukrot és a szárított rákot, majd tegyük félre. Egy mozsárban törjük össze a chilit és a fokhagymát. Ezután tegyük bele a papayát, a leforrázott zöldbabot és a paradicsomot, majd 1-2 percig törjük őket is össze, úgy, hogy közben kanállal kevergetjük. Adjuk hozzá az összevágott rákokat, a földimogyorót és a dressinget, majd jól keverjük össze. Saláta leveleken tálaljuk, de adhatunk hozzá ragadós rizst is.



Combine lime juice, fish sauce, sugar and dried shrimps (for dressing) in a small bowl and set aside. Using a mortar and pestle, pound chilies and garlic to coarse texture. Add papaya, green beans, tomatoes and pound 1-2 minutes longer, mixing with a spoon while pounding. Add dried shrimps, peanuts, dressing and mix well. Serve immediately with lettuce leaves.

KENG KALAMPI JAK SAVANYÚKÁPOSZTA LEVES SERTÉSHÚSSAL

*60 dkg sertéscsont, megmosva és letisztítva a zsírtól
 6 újhagyma
 2 csokor koriander
 2 salotta, felszeletelve
 3 tojás
 20 dkg sertés, darálva
 20 dkg savanyú káposzta
 koriander levelek, apróra vágva
 só, őrölt fekete bors, halszószt ízlés szerint*

KENG KALAMPI JAK - CHOPPED CABBAGE SOUP WITH MINCED PORK

*60 dkg pork bones, washed and trimmed of all fat
 6 spring onions
 2 bunches of coriander
 2 shallots, peeled and sliced
 3 eggs
 20dkg minced pork
 20 dkg sour cabbage
 coriander leaves, finely chopped
 fish sauce, ground black pepper and salt to taste)*

Tegyük fel a csontokat, az újhagymát, és a koriandert egy pici sóval főni, kb. 1liter vízben. 1,5 -2 óra főzés után vegyük le a tűzről, szűrjük le a levest, majd a levét ismét tegyük vissza a tűzhelyre. Ha már felforrt, adjuk hozzá a káposztát, a salottákat és a halszószt. A darált sertéshúst keverjük össze egy tojással és finomra vágott korianderrel, majd gombóccá formálva apránként adjuk a leveshez. Mikor a zöldségek megfőttek, ízesítjük sóval, majd üssük bele a levesbe 2 tojást és kevergessük amíg megszilárdul. Apróra vágott korianderrel és őrölt fekete borsal a tetején tálaljuk.



Place a pot on the fire and put into it two pints of water. Put the prepared bones, the spring onions, the coriander and salt in the pot, cover it and leave it to boil for 1,3- 2 hours. After that, take the pot off the fire and strain the soup, return it to the pot and put it back on the fire. Let it come back to the boil, then add the cabbage, the shallots and fish sauce. Mix the minced pork with 1 egg and finely chopped coriander, then add them to the soup. When the vegetables are cooked, taste and check the saltiness. Break 2 eggs into the soup and stir to mix them in. Serve the soup in a bowl, garnished with the chopped coriander leaves and the ground black pepper.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. MÁRCIUS 4.

TÖKEHALPOGÁCSA JAEW BONG SZÓSSZAL

A pogácsákhoz:
 30 dkg tökehalfilé, kiszákkázva és feldarabolva
 1 tojás
 1 salotta, darabolva
 2 gerezd fokhagyma, darabolva
 ½ thai citromfű, darabolva
 ½ ek. koriander, apróra vágva
 ½ ek. galangál, darabolva
 ½ ek. bors
 chili ízlés szerint
 ½ ek. só
 kukoricaliszt
 olaj a sütéshez

A szószhoz:
 chili ízlés szerint
 2 fej fokhagyma, gerezdekre szedve
 2 salotta
 1 ek. friss gyömbér, feldarabolva
 ¼ ek. só
 1 ek. halszószt
 alaplé

Tegyük egy turmixgépbe a következőket: halfilé, salotta, fokhagyma, citromfű, koriander, kukoricaliszt, chili, galangál, só és bors. Turmixoljuk össze őket, majd ebből a pépből készítsünk lapos, egyforma méretű pogácsákat. Forró, bő olajban süssük addig őket, amíg aranybarnák lesznek.

A szószhoz serpenyőben megpirítjuk a kimagozott chiliket, majd hagyjuk kihűlni és pépesítsük le. Egy serpenyőben, némi olajon pirítsuk meg a fokhagyma gerezdeket, majd vegyük le a tűzről és hagyjuk kihűlni. Ugyanígy járjunk el a feldarabolt salották esetében is. Adjuk hozzá a pürésített chilit, gyömbért, sót, halszószt és turmixoljuk le ezt a keveréket is. A darabos pépből az alaplé hozzáadásával egy könnyebb állagot fogunk kapni. A halpogácsákat a szósszal leöntve tálaljuk, köretként adhatunk hozzá pirított szójababcsírát és pak choit.

FISH CAKE WITH JAEW BONG SAUCE:

For the Fish cake:
 30 dkg cod fillets
 1 egg
 1 shallot, chopped
 2 cloves of garlic, chopped
 ½ thai lemongrass, chopped
 ½ tbsp. of coriander, chopped
 ½ tbsp of galanga root, chopped
 ½ tbsp. of pepper
 2 tbsp chillies, chopped
 salt to taste
 Cornstarch
 Oil for fry

For the sauce:
 chili to taste
 2 heads of garlic, separated into cloves
 2 shallots
 1 tbsp of fresh ginger, minced
 salt
 fish sauce to taste
 stock



Put fillet fish in blender and blend with shallot, garlic, lemon grass, coriander, pepper, cornstarch, chillies, galanga and salt. Make flat and round fish cakes at any size. Heat the oil in the frying pan. Deep-fry the fish cakes until golden brown or cooked.

For the sauce, roast the seedless chillies in a pan, then let them cool. After that, roast the garlic cloves too, then remove from the heat and cool them. Repeat the process with the chopped shallots. Add to them the crumbled chiles, ginger, salt, and fish sauce and transfer to a blender. Puree to a coarse paste. Remove and add stock to make a thinner paste. Serve the cakes well with sauce and it goes well with roasted soya bean sprouts and pak choi.

LUANG PRABANG SÜLT RIZS CSIRKÉVEL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL

60 ml olaj
 4 gerezd fokhagyma, darabolva
 48 dkg csirkemell filé, apróra vágva
 4 thai padlizsán
 10 dkg bambuszrügy
 10 dkg zöldbab
 10 dkg salotta, kockázva
 8 dkg shii take, szeletelve
 20 dkg hosszúszemű rizs, párolva
 szójaszószt
 chilipasztát
 2 ek. osztriga szósz

Egy wokban forróítsunk olajat, majd tegyük bele az összevágott fokhagymát és süssük addig, míg színt kap. Folyamatosan, egyesével, egymás után adjuk hozzá a következő hozzávalókat, miután az előző már megpirult; először a csirkét, majd a padlizsánt, bambuszrügyet, utána az összevágott zöldbabot, salottát és gombát. Keverjük hozzá a megfőzött rizst, keverjük össze, majd ízesítsük szója szósszal, chilipasztával és osztrigaszósszal.

LUANG PRABANG - FRIED RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES

60 ml Oil
 4 cloves of garlic, chopped
 48 dkg chicken breast fillets, finely sliced
 4 Thai round eggplant
 10 dkg bamboo shoots
 10 dkg green beans
 10 dkg shallots
 8 dkg Shii take mushrooms
 20 dkg cold steamed long grain rice
 2 tbsp Soy sauce
 1-2 tbsp Chilli paste (mild)
 2 tbsp Oyster sauce



Heat oil in wok until hot, then add the chopped garlic. Stir fry over medium to hot heat until garlic starts to turn golden (max 30 seconds). Toss in the chicken and stir fry for about 1 minute until colour becomes white, then add the eggplant followed by the bamboo shoots, tossing between each addition. Keeping things moving all the time, add successively the chopped green beans, shallots and mushrooms. Add the cooked rice, toss until mixed and warm, then sprinkle over the soy sauce, chilli paste and oyster sauce. Keep stir frying until all is hot and mingled.

Előadó:

PILLÓK AATILA

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

4. MARCH 2010

LAOSZI SÜLT KÓKUSZUS RIZSPUDING

15 dkg ragacsos rizs
 3 dl kókusztej
 1,5 dl tej
 1 nagy lime héja
 5 dkg nádcukor
 4 dkg vaj
 csillagánizs
 1 banán

Keverjük össze a rizst a kókusztejjel, a lime héjjal, a tejjel, csillagánizzsal és a cukorral. Tegyük a keveréket egy vajjal vékonyan kikent, hőálló üvegtálba majd vajjal pötytyözzük meg a tetejét. 30 percig süssük vagy amíg aranybarna lesz a teteje. Banánkarikákkal tálaljuk.



LAOTIAN BAKED COCONUT RICE PUDDING

15 dkg sticky rice
 3 dl coconut milk
 1,5 dl milk
 1 large strip lime rind
 5 dkg caster sugar
 4 dkg butter
 pinch of ground star anise
 1 banana

Mix the rice with the coconut milk, milk, lime rind, star anise and sugar. Pour the rice mixture into a lightly-greased 1,4 litre shallow ovenproof dish and dot the surface with a little butter. Bake in the oven for about 30 minutes or until a golden brown skin has baked on the top of the pudding. Serve the pudding with sliced bananas.

ITALOK / DRINKS



Sir Irsai Cuvée
2008



Kerkaborum Vöröskői Furmint
2008

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. MÁRCIUS 4.



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