

CSÍPÓS! GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST HOT! GASTRONOMY AND COOKING SHOW

ENTOMATADAS VERDES CON POLLO - CSIRKÉVEL TÖLTÖTT TORTILLA PIKÁNS TOMATILLO SZÓSZBAN (4 személyre)

8 kukorica tortilla
 olaj a sütéshez
 1 doboz tomatillo (zöld paradicsom)
 2 db chipotle chili
 2 gerezd fokhagyma
 1 csokor koriander
 1/2 hagyma, felaprózva
 1/2 hagyma, szeletelve

alaplé
 150 gr feta sajt
 150ml főzötejszín
 200 gr csirkemell
 1 hagyma, felaprózva
 2 gerezd fokhagyma
 2 babér levél
 1 csokor koriander
 só és bors

Felfőzzük a csirkét az utolsó 5 hozzávalóval, majd rostjaira szedjük és félretesszük.

A tomatilloról leöntjük a levét és sütőben egy kis színt adunk a paradicsomnak. Amíg a tomatillo a sütőben van, a levét felforraljuk az aprózott hagymával, a fokhagymával, a chillivel és a sóval. Amikor ezek megfőttek, addig turmixoljuk a sült paradicsommal és a korianderrel, míg egy egészen zöld szószot nem kapunk. Az egészet egy lábasba öntjük, forraljuk egy pár percig, majd felöntjük az alaplével, ellenőrizzük, hogy kellően sós-e. Ezután kis lángon hagyjuk egy kicsit besűrűsödni.

A tortillákat mindkét oldalukon megforgatjuk egy száraz, de forró serpenyőn, hogy kellően felpuhuljanak, majd megtöltjük őket a csirkével és ráöntjük a szószunkat. Fetasajttal, főzötejszínnel és aprózott hagymával tálaljuk.

CHILIS-KAPROS MARHAHÚSLEVES (4 személyre)

25 dkg marhacomb
 3 gerezd fokhagyma
 3 friss thai chili
 1 fej lilahagyma
 15 dkg cukkini
 15 dkg kínai kel
 1 csokor friss kapor
 4 ek. thai halszószt
 8 dkg üveg tészta
 1 csokor zöldhagyma

A vékony csikokra vágott marhahúst vízben felfőzzük a zúzott fokhagymával, és a chillivel. Hozzáadjuk a szeletelt hagymát, és a kínai kelt. Apróra vágott kaporral, halszósztal ízesítjük. Tálalásnál langyos vízben áztatott üvegtészát és apróra vágott zöldhagymát adunk hozzá.

ENTOMATADAS VERDES CON POLLO - CHICKEN TORTILLA IN HOT TOMATILLO SAUCE (4 serves)

8 corn tortillas
 Oil for frying
 1 tin of tomatillo (green tomato)
 2 chipotle chilies
 2 cloves of garlic
 1 bunch of coriander
 1/2 onion, finely chopped
 1/2 red onion, finely chopped

Stock
 150 g feta cheese
 150 ml cream
 20 dkg chicken breast fillets
 1 onion
 2 cloves of garlic
 2 bay leaves
 1 bunch of coriander
 Salt and pepper

Boil the chicken with the last 5 ingredients, then take apart the meat into small pieces and let it rest. Pour off the juice from the tomatillos and bake these tomatoes in the oven until they have a little brown colour. During that, boil its juice with the onion, garlic, chili and salt. After that, add the baked tomatillos and also the coriander, then mix it with a blender until it become a green, smooth sauce. Then boil it again, add the stock in, then let it thicken.

Warm up the tortillas in a hot pan just to be soften, then fill them with the chicken and pour the sauce on them. Serve with feta, cream and onion slices on the top of it.

BEEF SOUP WITH CHILI AND DILL (4 serves)

25 dkg beef leg
 3 cloves of garlic
 3 fresh thai chillies
 1 head of red onion
 15 dkg courgette
 15 dkg celery cabbage
 1 bunch of dill
 4 tbsp. thai fish sauce
 8 dkg vermicelli
 1 bunch of green onion

Boil the finely sliced beef with the crushed garlic and chillies in water. Add the sliced onions and celery cabbage. Season it with dill and fish sauce. Serve it with vermicelli and finely chopped green onion.

Előadók:

ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ Asesoría y Pedidos
PREECHA BOONBUTTA a wasabi étterem séfje

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. ÁPRILIS 06–07.

VÖRÖS CURRYS CSIRKE ZÖLDPAPRIKÁVAL

(4 személyre)

45 dkg csirke mell filé
2 ek. cukor
4 lime levél
2 ek. thai vörös curry
36 dkg bébi padlizsán
1 kk. zöldbors
6 ek. thai halszószt.
2 friss thai chili paprika
3 gerezd fokhagyma

A csirkemell csíkokat megpirítjuk a vörös curry pasztán, hozzáadjuk a fokhagymát, az apróra vágott lime levelet. Hozzáadjuk a zöldborsot, chilit, halszószt. Párolt jászminirizzsel tálaljuk.



Roast the chicken breast slices in the red curry paste, add the garlic, the finely chopped lime leaves, the sliced green peppers, chili and fish sauce. Serve it with simmered jasmine rice.

RED CHICKEN CURRY WITH GREEN PEPPER

(4 serves)

45 dkg chicken breast fillets
2 tbsp. of sugar
4 lime leaves
2 tbsp. thai red curry paste
36 dkg baby eggplant
2 green peppers
6 tbsp. of thai fish sauce
2 fresh thai chilies
3 cloves of garlic

CERDO EN DZICK – SERTÉS DZICK MÓDRA

(4 személyre)

1 banánlevél, elősütve
400 gr sertés hús
1/2 hagyma
1/2 csokor koriander
1/2 ek. oregano
3 db szegfűbors
só
1 lilahagyma, felaprózva
5 retek, felkarikázva
1 csokor koriander, felaprózva
1 habanero chili, felaprózva
1 dl narancslé
1 lime
só és bors

Összeturmixoljuk a hagymát, a koriandert, az oreganot, a sőt és a borsot. Bepácoljuk vele a húst, majd betekerjük a banánlevélben és 1-1,5 óráig melegítjük egy lábasban. Hagyjuk kicsit hűlni a lében, majd két villa segítségével rostjaira szedjük. Egy edénybe tesszük a lila hagymát, a retek, a koriandert és habanero chilit. Hozzáadjuk a húst (lé nélkül), a lime levelet és narancslevelet, majd alaposan elkeverjük. Hagyjuk néhány percig összeérni, majd tálaljuk.

ALMA CHAMOY SZÓSZBAN

(4 személyre)

2 kisebb alma
egy kevés vaj
65 gr aszalt sárgabarack
50 gr cukor
250 ml víz
só
citromlé
2 kanálnyi keményítő
porított chilli de Arbol

CERDO EN DZICK – PORK IN DZICK STYLE

(4 serves)

1 banana leaf, baked
40 dkg pork, sliced
1/2 onion
1/2 bunch of coriander
1/2 tbsp. of dried oregano
3 all spice
Salt
1 red onion, chopped
5 radishes, chopped
1 bunch of coriander, chopped
1 habanero chili, chopped
1 dl orange juice
1 lime
Salt and pepper

Mix with a blender the onion, coriander, oregano and season it with salt and pepper. Marinade the pork in this sauce, then roll them in the banana leaf and cook it for 1-1,5 hours. After that, let it rest, then pick to pieces the meat. Make an another marinade from the red onion, the radish, coriander and chili. Place the meat in, without its juicy, add the juice of lime and orange then mix it well. Let it rest for a few minutes, then serve it with rice or noodle.

APPLE IN CHAMOY SAUCE

(4 serves)

2 apples
Butter
65 g dried apricot
5 dkg sugar
2,5 dl water
Salt
juice of lemon
2 tbsp. of corn starch
Chili de Arbol powder

Előadók:

ANA LUCINA CARACAS RAMIREZ Asesoría y Pedidos
PREECHA BOONBUTTA a wasabi étterem séfje

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. ÁPRILIS 06–07.

Forraljuk fel az aszalt sárgabarackot a vízben a cukorral, főzzük addig míg fel nem puhul. Öntsük le, turmixoljuk le, majd keverjük el a félretett a cukros vízzel. Egy kis vízben feloldjuk a keményítőt, és adjuk hozzá a sárgabarackhoz, hozzáöntjük a citromlevet és kóstoljuk meg, hogy kellően édes-e, végül keverjük hozzá a chilit. Tegyük félre hűlni.

Az almákat felkockázzuk, vágjuk ki a magházukat. Egy serpenyőn hevítjük egy kevés vajjal, és forgassuk át rajta az almánkat. Tálaljuk a meleg almaragut a hideg Chamoy szósszal. Díszítésnek szórhatunk rá még egy kevés chilit.



Cook the apricot in water, with sugar until it become soft. Pour it off, mix with a blender then mix it with water. Dissolve the corn starch in water, then add to the sauce and also the juice of lemon. Finally add the chili in it and let it aside. Dice the apples, cut off its cores then roast them in a pan with some butter. Place the apples into a plate, pour the souce on them and season it with some chili powder on the top of it.

ITALOK / DRINKS



Légli 333, Balatonboglár
2009



St. Andrea Napbor, Eger
2008



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