

INDONÉZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST INDONESIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

GUDEG PUTIH - FEHÉR JACKFRUIT CURRY (4 főre)

60 dkg jackfruit, hámozva és felszeletelve
 1 babér levél
 1 cm friss galangál, mozsárban összetörve
 4 dl kókusztej
 1 tk. kókuszpaszta

a fűszerpasztához:

1 kisebb salotta, apróra vágva
 3 kisebb fokhagyma gerezd, összetörve
 1 ek. koriander mag
 1/2 tk. római kömény
 1 thai citromfű
 1/2 csokor petrezselyem, apróra vágva
 1/2 csokor koriander, apróra vágva
 1 tk. sambal
 rákzirom
 cukor, só ízlés szerint

Keverjük össze a hozzávalókat a fűszerpasztához, majd szárazon pirítsuk össze. Ezután adjuk hozzá a babérlevelet, kókuszpasztát, kókusztejet és folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel. Vegyük lejjebb a lángot, tegyük bele a jackfruit darabokat és addig főzzük amíg megpuhul a gyümölcs. Rákzirommal tálaljuk.

GUDEG PUTIH - WHITE CURRY JACKFRUIT (serves 4)

60 dkg jackfruit, peeled and sliced
 1 bay leaf
 1 cm fresh galangal, bruised
 4 dl coconut milk
 1 tsp. coconut paste

for the spice paste:

1 small shallot, finely chopped
 3 small garlic cloves, crushed
 1 tbs. coriander seeds
 1 tbs. cumin
 1 thai lemongrass
 1/2 bunch of parsley, finely chopped
 1/2 bunch of coriander, finely chopped
 1 tsp. sambal
 prawn crackers
 sugar and salt to taste



At first, combine the ingredients for the spice paste then dry roast in a pan. After that, add the bay leaf, coconut paste and milk, then bring it to boil, stirring occasionally. Reduce the heat, put the jackfruit pieces in it, then continue simmering until the jackfruit is tender.

SAYUR GURIH - CUKKÍNI LEVES SZÁRÍTOTT GARNÉLÁVAL (4 főre)

1 chili, vékonyra szeletelt
 1 csomag újhagyma, vékonyra szeletelve
 1 fokhagyma gerezd, apróra vágva
 2 ek. földimogyoró olaj
 2 ek. szárított garnéla
 só
 cukor
 szerecsendió, reszelve
 3 dl kókusztej
 1 cukkini, 1 cm-es kockákra vágva
 20 dkg édesburgonya, felkockázva
 1 tálcá békukorica, felkockázva
 0,5 kg szívkgyló

Forrósítsunk fel olajat egy serpenyőben, közepes lángon. Pirítsuk meg benne a chilit, hagymát és fokhagymát kb. 2 percig, majd tegyük bele a többi összetevőt. Szárazon pirítsuk meg a rákokat, majd aprítsuk össze és ezt is adjuk hozzá a leveshez. Forraljuk fel, majd tegyük bele a felaprított cukkinit, édesburgonyát, kukoricát és a tisztított szívkgylót. Addig főzzük, amíg megpuhulnak a zöldségek.

SAYUR GURIH - ZUCCHINI SOUP (serves 4)

1 thin-sliced fresh semihot chili
 1 pack thin-sliced green onion
 1 garlic clove, thinly sliced
 2 tbsp. peanut oil
 2 tbsp. dried shrimp, cooked in water for ten minutes
 salt
 sugar
 grated nutmeg to taste
 3 dl coconut milk
 2 zucchinis, cut into 1 cm cubes
 20 dkg sweet potatoes, diced
 1 pack of baby corn, diced
 0,5 kg littleneck clams



Heat oil in a wok over medium high heat. Stir fry the chili, onion and garlic in the oil for two minutes, then dry roast the shrimps and put it into the pan. Bring it to boil, then add the zucchinis, sweet potatoes, baby corn and clams. Cook them for about ten minutes, or until the flavors are distributed and the vegetables has softened.

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. MÁJUS 20.

TERONG BALADO - FŰSZERES PADLIZSÁN

(4 főre)

1 padlizsán
olaj
só
20 dkg fehér húsu hal
10 dkg garnéla

a szószhoz:

1 lime leve
5 gerezd fokhagyma
chili, halszósz ízlés szerint
2 kaffir lime levél
1 gyömbér
mogyoró
2 ek. curry paszta
2 paradicsom, leforrázva
1 kisebb salotta

Szeleteljük fel a padlizsánt, majd forró, bő olajban süssük ki, csepegtessük le és pihentessük őket. Ezalatt alaposan keverjük össze a fűszerpaszta hozzávalóit, mozsárban törjük össze, majd kevés olajon, közepes lángon 2 percig pirítsuk meg. Ízesítsük limelével, majd kevés olajon süssük meg a halat ill. a rákokat. A fűszeres padlizsánnal együtt tálaljuk.



TERONG BALADO - SPICY EGGPLANT

(serves 4)

1 eggplant
oil
salt
20 dkg fish
10 dkg shrimp

for the spice paste:

juice of 1 lime
5 garlic cloves
chili, fish sauce to taste
2 kaffir lime leaves
1 ginger
peanut
2 tbsp. curry paste
2 tomatoes
1 small shallot

Dice the eggplant, then deep fry in hot, rich oil. Drain it and let it stand for a while. Combine all spice paste ingredients and grind coarsely. Heat some oil over medium high heat and sauté the spice paste for about 2 minutes. Pour the lime juice over it, then roast the fish in oil. Finally, boil the shrimps in water and drain them. At the end, pour the sauted spice paste onto the

eggplant pieces, place the fish slice and shrimps next to it and serve them hot.

AYAM PANGGANG BUMBU KUNING - CSIRKECOMB

(4 főre)

4 csirkecomb
3 dl kókusztej
1 szál thai citromfű
3 kaffir lime levél
2 szegfűszeg
2 zöld kardamom
2 fekete kardamom
1 ek. tamarind
olaj
24 dkg rizs

a fűszerpasztához:

3 gerezd fokhagyma
1 kisebb salotta
1 ek. földimogyoró, szárazon megpiríva
1 tk. koriander mag
bors
1/2 tk. ánizsmag
1/2 tk. római kömény
szerecsendió ízlés szerint
1 cm galangál
1 cm gyömbér
1 kisebb darab kurkuma

Kevés olajon pirítsuk meg a fűszerpaszta összetevőit 1-2 percig, majd adjuk hozzá a citromfűvet, lime levelet, szegfűszeget és kardamomot. Ezután következik a csirke pirítása: mikor félig kész, öntsük hozzá a kókusztejet és tamarindot. Mikor már majdnem kész a csirke, tegyük sütőbe, grill fokozatra, miközben a szósszal kenegetjük. Főtt rizzsel tálaljuk.



AYAM PANGGANG BUMBU KUNING - YELLOW SPICE GRILLED CHICKEN

(serves 4)

4 chicken legs
3 dl coconut milk
1 thai lemongrass
3 kaffir lime leaves
2 cloves
2 green cardamom, bruised
2 black cardamom, bruised
1 tbs. tamarind paste
oil
24 dkg rice

for the spice paste:

3 cloves garlic
1 small shallot
1 tbsp. peanut, dry roasted
1 tsp. coriander seeds
pepper
1/4 tsp. aniseeds
1/2 tsp. cumin seeds
nutmeg to taste
1 cm galangal
1 cm. ginger
1 small turmeric

Stir fry the spice paste over medium heat with 3 tbs. vegetable oil for a minute or two and then add the lemongrass, kaffir lime leaves, cloves and cardamom until fragrant. Add the chicken pieces and stir well until the chicken is half done. Pour in the coconut milk and tamarind juice. Cook it until the chicken is almost done and the sauce is thickened, remove.

On a barbecue grill or in an oven over moderate heat, grill the chicken until done while brushing it with the spices. Serve with cooked rice.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

20. MAY 2010

BIJI SALAK - MANIÓKALISZTBŐL KÉSZÜLT SÜTEMÉNY, PÁLMACUKOR SZÓSSZAL ÉS FRISS MANGÓVAL

(4 főre)

2 tojás
10 dkg porcukor
7,5 dkg liszt
12,5 dkg manióka liszt
élesztő
1 vaníliarúd
2 dl kókusztej
1 ek. olvasztott vaj
só

a szószhoz:

víz
10 dkg pálmacukor
só
2-3 zöld kardamom
1 rúd fahéj
1-2 csillagánizs
1-2 ek. édes szója

BIJI SALAK - MANIOCA FLOUR CAKE IN BROWN SUGAR SAUCE WITH FRESH MANGO

erves 4

2 eggs
10 dkg cane sugar
7,5 dkg bread flour
12,5 dkg manioc flour
1 tsp instant dry yeast
1 vanilla pod
2 dl coconut milk
1 tbsp. butter, melted
salt

for the sauce:

water
½ cup palm sugar syrup
salt
1 tsp. green cardamom
1 cinnamon stick
1-2 star anise
1-2 tbsp. sweet soy sauce

Egy tálban keverjük össze a liszteket az élesztővel. Adjuk hozzá a tojásokat és a cukrot, amíg egy sűrű tésztát kapunk. Apránként adjuk hozzá a kókusztejet, vajat és sót. Fedjük le és hagyjuk megkelni, kb. 2 óráig. Ezután keverjük meg, hogy a levegőbuborékok eltűnjenek, majd vajon addig főzzük, amíg levegőbuborékok jelennek meg a felszínén. Ezután további 4-5 percig főzzük letakarva alacsonyabb lángon.

A szószhoz olvasszuk fel langyos vízben a pálmacukrot a fűszerekkel, forraljuk fel, majd alacsony tűzön 15 percig főzzük. Az elkészült süteménnyel és friss mangóval tálaljuk.



In a bowl, mix together the flours and yeast. Beat eggs and sugar until thick and pale. Fold in flour mixture in three additions, alternating with coconut milk, then butter and salt. Mix them with the help of a food mixer until well combined. Cover with plastic wrap and let rise until batter doubles in size, approximately 2 hours. Stir batter once to punch down

the air bubbles. Preheat and grease a pan over medium heat. Cook over medium heat, until large bubbles appear on top. Reduce heat to low and cover pan. Cook for 4-5 minutes.

For the sauce, combine the palm sugar and the spices in a small stockpot. Add sufficient water to get a soft, smooth paste. Bring it to boil. Cook on low heat for 15 minutes then serve it with the cake and fresh mango.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: tc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

ITALOK / DRINKS



Pannonhalmi Tricollis
2009



Juhász - Paptag Rosé
2008

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. MÁJUS 20.



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