

INDIAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST INDIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

SALÁTA GARNÉLÁVAL ÉS MANGÓVAL (4 főre)

125 g tojásos tészta
 500 g garnéla
 1 újhagyma, vékonyan szeletelve
 1 ek. ghee
 1 mangó, felcsíkozva
 10 dkg koktélpáradicsom

a dresszingshez:

1 piros chili, kimagozva és összevágva
 4 citrom leve
 2 ek. halszós
 4 ek. világos szójaszós
 1 gerezd fokhagyma
 2 ek. sötét nádcukor
 2 ek. őrölt római kömény
 1/2 csokor koriander, felaprítva
 menta levél

Tegyük egy tálba a tésztát, öntsük rá forró vizet, majd hagyjuk kb. 5 percig, hogy megduzzadjon. A garnélát pár perc alatt készre piritjuk egy kis gheen. A tésztát leszűrjük le, majd a turmixgép segítségével keverjük össze a dresszing hozzávalóit. Keverjük össze a tésztát az öntet felével. Helyezzük el a tésztát egy tányéron, tegyük rá a garnélát és a saláta többi összetevőjét, majd locsoljuk meg a maradék dresszingsel. Óvatosan forgassuk össze, és menta levéllel díszítve tálaljuk.

SALMON-MANGO SALAD (serves 4)

125 g egg noodles
 500 g shrimp
 1 pack of green onion, finely sliced
 1 tbsp ghee
 1 mango, sliced into strips
 10 dkg cocktail tomatoes

For the dressing:

1 red chilli, seeded and cut
 Juice of 4 lemons
 2 tbsp fishsauce
 4 tbsp light soya sauce
 1 clove of garlic
 2 tbsp dark sugar
 2 tsp ground cumin
 1/2 bunch of chopped coriander leaves
 Mint leaves



In a round dish put noodles, pour out over boiling water and leave for five minutes. Drain it, then mix all the dressing ingredients in a blender. Heat the ghee in a frying pan, add the shrimps and prepare until cooked through. Transfer half the dressing over the noodles and toss to cover evenly. Arrange the noodles on plates. Combine cooked tuna with the salad ingredients and the remaining dressing and toss to cover evenly. Spoon on top of the noodles and serve with fresh mint leaves on the top.

MULLIGATAWNEY LEVES (4 főre)

150 ml kókusztej
 2 ek. citromlé
 6-8 curry levél
 1 cm gyömbér
 3-4 fokhagyma gerezd
 1/2 fahéjrúd
 1 ek. koriandermag
 1 ek. római kömény
 1/2 görögszéna mag
 1/2 édeskömény mag
 1 ek. feketebors
 1 ek. csicseriborsó liszt
 1 ek. olaj
 só ízlés szerint

Egy mozsár segítségével addig törjük össze a fokhagymát, gyömbért, fahéjat, ill. a többi fűszert, amíg egy finom pasztát kapunk. Forró olajon pirítsuk meg a csicseriborsó lisztet, majd adjuk hozzá az előbb elkészített fűszerkeveréket. Pirítsuk még pár percig, majd adjunk hozzá 850 ml vizet és a curry leveleket. Addig főzzük, amíg besűrűsödik, majd adjuk hozzá a kókusztejet, lime levét és sót. Ezután szűrjük le, majd melegen tálaljuk.

MULLIGATAWNEY SOUP (serves 4)

150 ml coconut milk
 2 tsp lemon juice
 6 - 8 curry leaves
 1 cm ginger
 3 - 4 garlic cloves
 1/2 stick cinnamon
 1 tsp coriander seeds
 1 tsp cumin seeds
 1/2 tsp fennel seeds
 1/2 tsp fenugreek seeds
 1 tsp black peppercorn
 1 tbsp chickpea flour
 1 tbsp oil
 salt to taste



Grind garlic, ginger, cinnamon, coriander seeds, cumin, fennel, fenugreek seeds and peppercorns into a fine paste. Heat oil, add chickpea flour, cook for some time and then add ground Masala. Cook for few more minutes. Add 850 ml water and curry leaves. Cook till you get a thick consistency. Add coconut milk, lime juice and salt. Strain it and serve the soup hot.

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. MÁJUS 25-26.

RAGADA PATTIES – FÜSZERES BURGONYA-LEPÉNY CSICSERIBORSÓ CURRYVEL

(4 főre)

a pattieshoz:

3 burgonya
1/4 ek. koriander levél
1/2 ek. Garam Masala
1/4 ek. római kömény
1/4 ek. kurkuma
zsemlemorzsa
olaj

a ragadához:

1,5 ek. Garam Masala por
1/2 ek. gyömbér-fokhagyma paszta
30 dkg csicseriborsó
1/4 ek. sütőpor
4 ek. olaj
1/4 csésze joghurt
1 hagyma, összevágva
1 paradicsom
1/4 ek. őrölt kurkuma
1/2 ek. piros chili
1/2 csokor koriander

A pattieshoz főzzük meg, majd hámozzuk meg és törjük össze a burgonyát. Ezután keverjük össze a garam masalával, koriander levéllel, római kömény-nyel, kurkumával és sóval. Adjuk hozzá a zsemlemorzsat és addig gyúrjuk, amíg egy sűrű állagot kapunk. Formázzunk belőle golyókat, majd a kezünk segítségével kisebb pogácsákat. Forró olajban addig süssük, amíg aranybarna színűk lesz, majd egy papírtörővel itassuk le a felesleges olajat.

A ragadához mossuk meg, majd 6-8 órára áztassuk be a csicseriborsót. Ezután addig főzzük a sütőporral együtt, amíg puha lesz. Forró olajban pirítsuk meg a feldarabolt hagymát, adjuk hozzá a gyömbér-fokhagyma pasztát, kurkumát, garam masalát, chilit, majd pirítsuk tovább. Ezután tegyük bele a paradicsomot és sót, majd letakarva 3-5 percig főzzük, vagy amíg a paradicsom puha lesz. Adjuk hozzá az előfőzött csicseriborsót, vizet, joghurtot, majd közepes lángon, lefedve főzzük tovább 1-2 percig. Apróra vágott hagymával és koriander levéllel a tetején tálaljuk.

CHOOZE AUR CHAULI KA MILAP – FÜSZERES CSIRKEMELL

(4 főre)

60 dkg csirkemell filé, felkockázva

a páchoz:

2 ek. olaj
2 ek. fokhagyma, lereszelve
2 ek. gyömbér, lereszelve
2 ek. Tikka Masala
1 ek. piros chili
1/2 ek. kurkuma
4 paradicsom, felaprítva
300 ml paradicsom püré
1/2 ek. görögszéna mag
1/2 ek. fekete bors, összetörve
15 dkg okra, 1 cm-es darabokra vágva
só ízlés szerint
10 dkg fekete olajbogyó

RAGADA PATTIES – CHICKPEA CURRY WITH SPICY POTATO CAKES

(serves 4)

for the patties:

3 potatoes
1/4 tblsp coriander leaves
1/2 tblsp Garam Masala
1/4 tblsp cumin seed
1/4 tblsp turmeric
Bread crumbs
Oil

for the ragada:

1,5 tbsp Garam Masala powder
1/2 tbsp ginger-garlic paste
30 dkg chickpeas
1/4 tbsp baking soda
4 tbsp oil
1/4 cup yoghurt
1 onion, chopped
1 tomato
1/4 tbsp ground turmeric
1/2 tbsp red chili pepper
1/2 bunch of coriander leaves



For the patties, boil, peel and mash the potatoes well. Take the mashed potatoes into a bowl, add Garam Masala, coriander leaves, cumin seed powder, turmeric powder and salt. Add the bread crumbs and knead well. Divide the dough into balls. Press each ball with hand so that it would make into a round patty. Heat oil in a pan and fry the prepared patties in the oil till golden brown on both sides. Take out the patties from the oil and put them into a bowl with tissue paper to drain the excess oil.

For the ragada, wash and soak the chickpeas for about 6 - 8 hours. Boil them with baking soda in pressure cooker till soft. Heat oil in a pan, add chopped onions, fry till the onions are light golden brown. Add ginger garlic paste, turmeric powder, garam Masala powder, red chilli powder and fry for 30 seconds. Add tomatoes and salt. Cover and cook on medium heat for 3-5 minutes until the tomatoes are soft. Add the boiled peas, enough water, yoghurt and mix well. Cover and cook on medium heat for 1-2 minutes. Sprinkle chopped onions and coriander leaves on the top of it before serving.

CHOOZE AUR CHAULI KA MILAP – SPICY CHICKEN RAGOUT

(serves 4)

60 dkg chicken breast fillets, diced

for the marinade:

2 tbsp oil
2 tsp garlic, grated
2 tsp ginger, grated
2 tsp Tikka Masala
1 tsp red chilli powder
1/2 tsp turmeric powder
4 tomatoes, chopped
300 ml tomato puree
1/2 tsp fenugreek seeds
1/2 tsp black pepper, crushed
15 dkg okra, cut into 1 inch pieces
salt to taste
10 dkg black olives

Mossuk meg, daraboljuk fel, majd pácoljuk be a csirkét. A mártáshoz forró olajban pirítsuk meg a gyömbért és a fokhagymát. Ezután adjuk hozzá a paradicsomot, paradicsom pürét, az összes fűszert, sót ill. kevés alaplevet. Tegyük bele a csirkét ebbe a fűszerkeverékbe, majd főzzük meg. Mikor már majdnem kész, adjuk hozzá az okrákat. Végül fekete olívával és rizszel tálaljuk.



Clean, dice and marinate the chicken. For the gravy, heat oil, sauté ginger, garlic. Add in the tomato puree, all powdered spices, salt to taste, fenugreek, black pepper and a little stock if required. Add the chicken and cook in the Masala. After that, add the okras and cook on another 5-7 minutes. Remove, serve with black olives and rice.

PISTA KULFI - PISZTÁCIÁS FAGYLALT (4 főre)

960 ml tej
8 ek. cukor
1/2 ek. őrölt zöld kardamom
1 ek. hámozott pisztácia, vékonyan szeletelve
1 ek. hámozott mandula, ledarálva
4 ek. sűrített tej
4 ek. mandulakrém

Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel a tejet egy lábasban, majd alacsonyabb lángon addig főzzük, amíg a negyedére redukálódik. Ne felejtjük el közben kevergetni, nehogy odaégjen. Ezután adjuk hozzá a cukrot, a magokat ill. a kardamomot, alaposan keverjük el, öntsük ezt a keveréket kisebb tálakba, majd hagyjuk kihűlni. Tetejére sűrített tej és mandulakrém keverékét öntsük és hidegen tálaljuk.

PISTA KULFI – PISTACHIO ICE CREAM (serves 4)

960 ml milk
8 tsp. sugar
1/2 tsp. ground green cardamom seeds
1 tbsp. skinned pistachios, thinly sliced
1 tbsp. skinned almonds, finely ground
4 tbsp. condensed milk
4 tbsp. almond cream



Put the milk into a wide, heavy pan and bring to boil over high heat, stirring constantly, then cook on lower heat until it reduced to about 13/4th cups. Stir the sides of the pan constantly to avoid scalding.

Add the sugar, nuts and cardamom seeds, stir well, allow to cool. Pour the mixture into small ramekins, distributing evenly. Cover with plastic wrap or foil and freeze until set, about 6 hours.

Place a mix from the condensed milk and almond cream on the top of it and serve it cold.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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

ITALOK / DRINKS



**Légli 333
2009**



**Orbán Chardonnay
2009**

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. MÁJUS 25-26.



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