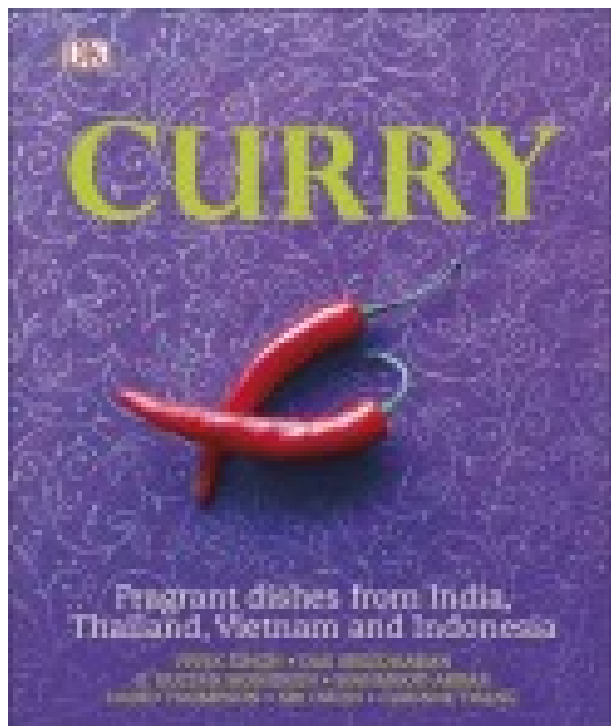


Curry



Forfatter:	DK
Forlag:	Dorling Kindersley Ltd
Sprak:	Engelsk
Antall sider:	384
ISBN/EAN:	9780241198667
Kategori:	E-bøker
Utgivelsesår:	2015

[Curry.pdf](#)

[Curry.epub](#)

New edition of this ultimate cookbook for curry-lovers Take your taste buds on a global curry adventure. Invite top chefs, writers and cooks into your kitchen, from Vivek Singh (The Cinnamon Club), Das Sreedharan (Rasa Restaurants) to David Thompson (Nahm) and they'll share their secrets for authentic, taste-tingling curries that are easy to create at home. Learn how to make authentic dishes like Thai green jungle curry, chicken makhani and South African bunny chow. You'll discover which ingredients make each dish special, and follow step-by-step techniques that make every recipe clear. This updated edition comes with 20 brand new recipes with new step-by-step sequences. Tried and tested by experts using readily available ingredients and exquisite flavours - red hot results are guaranteed every time.

Dette er en av mine favorittretter til hverdags, en deilig curry med kylling og mange gode smaker.

Til ca. 4 porsjoner trenger du omtrent: 700 g kyllingfilet eller. Skjær kyllingfilet i strimler.

Varm olje i en stekepanne , brun kyllingstrimlene og legg dem over på et fat. Ha finhakkert sjalottløk i pannen og la. Søtpotet er dessverre ikke en stor favoritt her i huset, men når den fikk selskap av rød curry og kokosmelk sto stemningen i taket! Kombinasjonen med de søtlige. Torsk er allsidig mat og kan brukes til mye. Hvorfor ikke prøve en ny variant? Torsk i panne er en varm velsmakende middagsrett med et deilig hint av østen. Kylling og karri er en smakfull kombinasjon.

Her er en variant av den velkjente indiske kyllingretten. Wonton Suppe; Thai Vårruller; Vårruller Viet Nam; Tom Kha Gai; Tom Yam Goong; Tom Yam med Scampi og kokosmelk; Green Curry; Green Curry med

steinbit; Rød curry med. VELKOMMEN TIL YAYA'S THAI BEACH BUNGALOW RESTAURANTER !.
Bestilling av bord opp til 7 personer gjelder i utgangspunktet i 2,5 timer, bord for 8 personer eller.
Alskaburgere med korianderdressing; Amritsar crispyfish; Ananas-malaycurry med scampi; Arrabiata med sprø reker og chili; Asiatiske tempurareker med hot mangosalsa Vi i Thaiguident får regelmessig spørsmål om thaimat – og spørsmål om vin kommer – selvfølgelig -også opp. Vi har søkt i tilgjengelig informasjon og her er.