

ΤΑΪΛΑΝΔΙΚΗ ΠΑΣΤΑ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΚΑΡΙ



Κατηγορία: Σάλτσες

Δημιουργήθηκε στις
2024-09-27

Εγκρίθηκε από Supercook TH
Προτάθηκε από Supercook
TH

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 05:35 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΔΟΣΕΙΣ

1 Κουταλάκι γλυκού	Σπόροι κύμινου
1 Κουταλάκι γλυκού	Σπόροι κοριανδρου
1 Κουταλάκι γλυκού	Πάστα γαρίδας
1/4 Κουταλάκι γλυκού	Κόκκοι πιπεριού
2	Κάθετα λεμονόχορτο (μόνο το λευκό μέρος) τραχιά κομμένα
5	Μεγάλη πράσινη πιπεριά (χωρίς σπόρους)
4	Σκελίδες σκόρδο
180 Γραμμάρια	ασκαλώνια
30 Γραμμάρια	Γαλάγκαλ ή τζίντζερ, καθαρισμένο, κομμένο σε λεπτά στρογγυλά φέτες
4	Φύλλα λάιμ Kaffir
1 Κουταλάκι γλυκού	Αλάτι
25 Γραμμάρια	Κόλιανδρος
80 Γραμμάρια	Λάδι καρύδας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).