

THAI RED CURRY PASTE



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires LCHF

Créée le 2024-10-11
Qualifié par Supercook TH
Proposé par Supercook TH
Temps total de préparation: 30 Secondes

Convient à la machine:

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

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 gramme(s)	peeled shallots (small brown ones)
80 gramme(s)	coconut oil
40 gramme(s)	peeled garlic
30 gramme(s)	sliced ginger
30 gramme(s)	lemon grass, white part only
25 gramme(s)	roasted shrimp paste
10 gramme(s)	coriander roots and stalks/leaves
10	dried red chillis
4	kaffir lime leaves
2 cuillère(s) à café	paprika
2 cuillère(s) à café	cumin seeds
2 cuillère(s) à café	coriander seeds
1 cuillère(s) à café	sel
1 cuillère(s) à café	curcuma
1/4 cuillère(s) à café	peppercorns

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).