

THAI RED CURRY PASTE



Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Informações adicionais LCHF

Criado em 2024-10-11

Qualificada pela Supercook TH

Sugerido por Supercook TH
O tempo total de preparação: 30 Segundos

Adequado para máquina:

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

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 DOSES

200 grama	peeled shallots (small brown ones)
80 grama	coconut oil
40 grama	peeled garlic
30 grama	sliced ginger
30 grama	lemon grass, white part only
25 grama	roasted shrimp paste
10 grama	coriander roots and stalks/leaves
10	dried red chillis
4	kaffir lime leaves
2 colher de chá	colorau
2 colher de chá	sementes de cominhos
2 colher de chá	coriander seeds
1 colher de chá	sal
1 colher de chá	açafraão-da-índia
1/4 colher de chá	peppercorns

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).