

KHAO SOI (TAILÀNDIA)

CUINERES: JULIA F, GUILLEM Q, LUCA O, DIEGO, MAX B, MARIA M.

INGREDIENTS

- LLET DE COCO
- CURRY VERD EN PASTA
- PITS DE POLLASTRE
- NOODLES D'ARRÒS
- SAL I SUCRE
- CEBA I ALL
- CORIANDRE FRESC
- GERMINATS DE SOJA
- LLIMA, LLORER, I TAMARINDO
- CACAHUETS
- CALDO DE PEIX

PROCEDIMENT

-FREGIM LA PASTA DE CURRY VERD AMB UNA MICA D'OLI. HI AFEGIM UNA MICA DE LLET DE COCO PER DISOLDRE

-SOFREGIM EL POLLASTRE AMB EL CURRY. HI AFEGIREM EL LLORER I EL PEBRE

-DEIXAREM COURE UNS 20 MINUTS

- AFEGIM LA RESTA DE LLET DE COCO , EL SUCRE, LA SAL I EL TAMARINDO I DEIXEM COURE UNS ALTRES 20 MINUTS

-BULLIM ELS NOODLES APART. TAMBÉ FEM UN CALDO DE PEIX

-AFEGIM ELS NOODLES I EL CALDO DE PEIX A LA BARREJA I QUE BULLI UNS 5 MINUTS

-EN EL MOMENT DE SERVIR HI POSEM LA CEBA TALLADA BEN FINA, ELS CACAHUETS TRITURATS I ELS GERMINATS DE SOJA

ON PRENTEM EL PLAT:

- DISSENY: GUILLEM
- CREAMAT: LUCA
- TEMPS MODERNS: MAX B
- BABEL: DIEGO
- COSMOS: JULIA
- BIOS: LUCA I MARIA