Sauzen / Thailand

Thaise Groene Currypasta

Een fundamentele aromatische pasta, gebouwd op de drie-eenheid van verse chili-hitte, laos-warmte en citroengrasparfum. Geklopt – nooit gemengd – om oliën vrij te geven, niet om ze te kneuzen.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 deel Groene vogeloogchili
- ☐ 0,5 delen Galangal
- ☐ 1 delen Knoflook
- ☐ 0,5 delen korianderwortel
- ☐ 0,15 delen Geroosterd korianderzaad
- ☐ 1 delen Citroengras (zachte kern)
- ☐ 1,5 delen Sjalot
- ☐ 0,25 delen Kaffirlimoenschil
- ☐ 0,25 delen Garnalenpasta

Zo maak je het.

01 Rooster de korianderzaadjes droog in een pan op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren.

02 In een granieten vijzel stamp je de pepers, het citroengras en de galanga het hardst fijn – de vezels tot aan de draden.

03 Voeg de sjalot, knoflook en korianderwortel toe. Ga door met kloppen totdat de alliums in de pasta oplossen.

04 Voeg limoenschil, garnalenpasta en gemalen geroosterde kruiden toe. Klop totdat de pasta netjes uit de mortel trekt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / thai-green-curry-paste