



Pastă Laksa

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

3-5	ardei iuți uscați	2 linguri	de creveți uscați
3-5	șalote tocate grosier	4	căței de usturoi
3	linguri de galangal tocat mărunț (se poate înlocui cu ghimbir, dar gustul se va schimba)	2 legături	de lemongrass, tocate mărunț
2 lingurițe	de turmeric pudră	1 lingură	pastă de creveți (sau sos de creveți)
2 lingurițe	de coriandru măcinat	1 linguriță	de chimion măcinat (a nu se confunda cu chimenul)
1 linguriță	de boia dulce	3 linguri	de ulei de arahide sau de cocos

Instructions

Pasul 1. Lasă la înmuiat ardeii și creveții uscați în apă fierbinte timp de 20 de minute.

Pasul 2. După ce s-au rehidratat, pune toate ingredientele, cu excepția uleiului, într-un blender și mărunțește-le până se formează o pastă.

Pasul 3. Adaugă uleiul în mod treptat și continuă să amesteci până la omogenizarea amestecului. Chiar dacă mirosul și gustul ți se vor părea prea puternice, nu uita că ele se vor echilibra deplin atunci când vei folosi pasta la gătirea supei.

Dacă ești bucătar profesionist sau doar pasionat de bunătăți dintre cele mai alese, nu uita să soliciți cardul Selgros. Îl poți obține fie la birourile de informații pentru clienți din magazine sau completând formularul din aplicația Selgros.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: