



Kulinarism och Gourmet Mat

Tomi Björk, Restaurant Farang

GK värdar  
Martin Englund och  
Ben Wiberg

Helsingfors, 18.11 2009

## **Innehållsförteckning**

Kvällens program .....	3
Kulinarism och Gourmet mat, vad betyder det? .....	4
Chao Plu .....	5
Som Tam .....	7
Thai Kaffedessert .....	9
Entrecote på Vietnamesiskt vis .....	10



## **Kvällens program**

- Introduktion av kvällen gäst, Tomi Björk
- Kulinarism och Gourmet –mat, genomgång av recepten
- Matlagning
- Maten serveras
- Avslutning och städning



## **Kulinarism och Gourmet mat, vad betyder det?**

## **Chao Plu**

45 minuter, ca 15 personer

### **Ingredienser för pastan:**

1 dl	Honungsrostad kokos
0,5 dl	Rostad vitlök
0,5 dl	Rostad lök
3-5 msk	Sweet chili dressing
3-5 msk	Chili jam dressing

Pastans torra ingredienser, honungsrostad kokos, rostad vitlök och rostad lök stöts fin i mortel och smaksättes med sweet chili dressing och chili jam dressing så att pastan ej blir för lös utan håller sin form då den utportioneras på chau plu bladen.

### **Ingredienser för salladen:**

tumstor bit	Ingefära
2 st	Chilin
2 st	Bananschalottenlökar
30 st	Korianderblad
30 st	Blad av mynta
2 st	Lime, saften

En tumstor bit ingefära skalas och skärs till mycket små kuber (0,5-1 mm). Bananschalottenlökarna skärs till papperstunna skivor. Fröna putsas bort ur chilin som finfördelas.

Koriandern och myntan sköljs i isvatten och rivs fin.

Ingredienserna blandas i en skål och smaksätts med lime saft.

**Ingredienser för rätten:**

15 st	chao plu blad
300 g	rökt lax
50 g	rom

Chao plu bladen putsas från stjälkarna och sköljs i isvatten. På varje chao plu blad läggs en liten bit rökt lax och på den en klick av pastan, som ännu får på sig en rullad boll av salladen som toppas med en rejäl klick rom. Som garnering en nypa rostad lök. Eventuellt kan som ögonfröjd litet mynta eller koriander sättas överst. (Koriandersmaken blir då nog ganska kraftig, så om du inte älskar koriander över allting annat så var försiktig).

## Som Tam

45 minuter, ca 15 personer

### Ingredienser:

- 2 st Gröna (råa) Thai papaya
- 1 st Röd (hot) chilli
- 8 st Vitlösklyftor (små)
- 0,5 dl Torkade räkor (malda till "hattara")
- 2 påsar Snakebeans (pitkäpapu)
- 2 askar Körbärstomater
- 3 dl Cashew nötter
- 350 gr Räkor i saltlag

### Ingredienser för dressing

- 6 dl tamarind pure
- 0,5 dl fishsauce
- 0,5 dl palmsocker
- 1 st lime, saften
- 1 tsk chilipulver

### Ingredienser för hot & sour dressing

- 2 dl Pressad lime
- 2 dl Fishsauce
- 1 tsk Torkad chili

Blanda dressingarna

Rosta nöterna

Skär vitlöken och chilin i mycket fina strimlor

Skär papayan i fina strimlor (julienne)

Kapa snakebeansen till 5 cm bitar

Halvera körbärstomaterna

OBS! före du börjar med stegen följande steg, kolla volymen. Om allt inte ryms bra i morteln så gör dem i flere omgångar.

I en (stor) mortel:

Stöt vitlöken + chilin till en smet

Lägg till snakebeans och stöt

Lägg till tomaterna och stöt

Lägg till de torkade räkorna och stöt

Lägg till av dressingarna, stöt och smaka av

Lägg i papaya, räkor och nötter och rör om med handen ordentligt.



## **Thai Kaffedessert**

30 minuter, 15 personer

### **Ingredienser**

3 dl	Thaikaffe
8dl	KARA kokosgrädde
3-4 st	Gelatinark
50-100g	Palmsocker
100 g	Tapiocapärlor
5 dl	KARA kokosgrädde
2 st	Pandanusblad
1,25 dl	Vitt socker
0,5 dl	Rismjöl

Kokosgrädde, thaikaffe och finhackat socker kokas upp. Blötlägg gelatinbladen i lite ljumt vatten, sätt till och rör om. Häll i glas ca. en tredjedel av glasets höjd. Kyl ner.

Koka tapiocapärlorna i rikligt, saltat vatten tills de blir som gelebollar med riktigt liten vit kärna 8 – 20 minuter, vakta noggrant. Häll i stor durchslag och kyl under rinnande kallt vatten. Låt rinna av en stund.

Värm upp kokosgrädden så den puttrar en gång. Blanda i sockret och rismjölet som är utrört i en liten skvätt vatten. Vrid pandalusbladen några varv och knyt dem till en knut, släng i knuten. Kyl ner.

Ta bort pandalusknuten, sila blandningen. Blanda i tapiocapärlorna. Skeda blandningen i glasen och servera !  
Nam!

Iden är att vi får två olikfärgade lager och den undre delen är geleartad. Därför är det mera visuellt att servera efterrätten i ett glas. Lycka till!

## Entrecote på Vietnamesiskt vis

40 minuter, 10 personer

### Ingredienser

1,5kg	Entrecôte
8	Rödlök
4	Vitlök
Tumstor bit	Ingefära
2 msk	Matolja
1 fl	Torrt vitvin
½ fl	Svart vinäger (chiang king)
1 fl	Ostronsås
2 l	Hönsbuljong
1 dl	Kandisocker (Bröstsocker eller Rock Sugar)
8	Schalottenlök (stora bananschalotter)
4-6	Chili
8	Vårlök
1 pkt	Korianderblad
1 st	Thai mynta
4 dl	Groddar
6-10 st	Koriander rötter
	Ris
	Sallads sås
2 dl	Limejuice (pressad från lime)
2 dl	Thailändsk fisksås (Nam Pla)
1 tsk	Torkad krossad chili

Blanda ingredienserna till sallads såsen och låt stå en stund.

Skär rödlöken och vitlöken i finfina bitar. Skär schalottenlöken i tu och skär i längdriktningen tunnaste tänkbara skivor. Upprepa föregående med vårlökens skaftparti. Skär chilin i små ringar likväl så tunna det går. Plocka korianderns och myntans blad och lägg dem i varsitt kärl med iskallt vatten. Kom ihåg att hälla bort vattnet med hjälp av ett durkslag och torka alla blad t.ex. på en stor bricka ca.10 minuter före salladen skall blandas.

Skär koriander rötterna i små bitar. Skär entrecôte på längden(horisontalt) i två likadana bitar som i sin tur skärs i tunna skivor lik en rostbiff.

Värm upp matoljan i panna och fräs rödlöken tillsammans med vitlöken tills den får en aning med färg. Häll i vitvins flaskan, svart vinägern och ostronsåsen. Koka upp, låt det hela sjuda i 25-30 minuter och rör om då och då. Rör i bambusockret och se till att den smälter ner i blandningen. Tillsätt även korianderrötterna. Avsmaka och tillsätt en aning svartpeppar enligt smak.

Sätt i entrecôte skivorna i den sjudande spaden, låt småputtra i några minuter, lyft upp skivorna, med en håsil, på ett serveringsfat. Servera själva spaden/såsen med en liten slev från en skål.

Blanda örtbladen, schalottenlöken, vårlöken och chilin i ett separat serveringsfat till en sallad. Smaksätt med sallads såsen.

Servera det hela med det kokta riset.

