



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16.08.2018 – Tisch 2

Thailändisches Menü

Thailändisches Poulet im Glas
Kokossuppe mit Hühnerfleisch
Thailändischer Glasnudelsalat
Chili-Garnelen mit gebratenen Schlangenbohnen
Satay mit Gurkensauce
Gebratene Dorade mit Chilisauce
Rindfleischcurry
Pad Pak Ruam Mit (pfannengerührtes Gemüse)
Jasminreis
Fruchtsalat à la Bangkok

Fruchtsalat à la Bangkok

Für 4 Personen

- | | | |
|---|-----|---|
| 1 | Stk | Papaya gross und reif, geschält, entkernt und gewürfelt |
| 1 | Stk | Mango reif, geschält, entkernt und gewürfelt |
| 1 | Stk | Kiwi, geschält und gewürfelt |
| 3 | TL | Minzeblätter, fein geschnitten |
| 3 | EL | Limettensaft |
| 1 | EL | Chilisauce scharf |
| | | Korianderblätter frisch |

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Gekühlt servieren und mit frischen Korianderblättern garnieren, falls gewünscht.