

# Kochkurs

Ich biete Kochkurse für thailändische Speisen:

- 50 € pro Person
- Kurse für Gruppen mit 5 – 8 Personen
- zwei Getränke aus meinem Angebot (Softdrinks) + 1 Glas Prosecco zur Begrüßung
- nach Terminvereinbarung

Gekocht werden eine Vorspeise, ein Salat oder eine Suppe, zwei Hauptgerichte und eine Nachspeise.

## **Vorspeise** (eine auswählen)

- Frühlingrollen
- Wantan frittiert
- Mhu Thod (frittiertes Schweinefleisch thailändische Art mit Erdnusssauce)
- Thod Man (mariniertes Schweinehackfleisch, Chilipaste, Bohnen, Zitronenblätter)

## **Salat** oder **Suppe** (eine auswählen)

- Sommerrolle (frischer Frühlingsrollenteig mit Salat und gemischtem Gemüse mit süß-sauer Sauce und Erdnusssauce)
- Glasnudelsalat (hausgemachte Sauce vegetarisch oder mit Fleisch)
- Tom Yam Suppe (Thai Gewürzpaste, Zitronensaft, Zitronenblätter, Kokos mit Garnelen oder Hähnchen und Gemüse)
- Klare Suppe mit Gemüse und auf Wunsch mit Fleisch

## **Hauptgerichte** (zwei auswählen)

- Gelbes-, Grünes-, Rotes-, Masaman- oder Paneäng-Curry mit Fleisch, Kokos und Gemüse
- Phad Kraprow (Fleisch auf Wunsch) gebraten mit Basilikum, Gemüse, Chili
- Gebratener Reis mit Fleisch und Gemüse
- Süß-sauer mit Fleisch und Gemüse
- Gebratenes Gemüse mit Fleisch (auf Wunsch)
- Phad Thai mit Reismudeln, Eier, Sprossen, Gemüse, Erdnüssen
- Garnelen in Tamarinden Sauce mit Gemüse
- Frittiertes Fischfilet mit schwarzer Pfeffersauce und Gemüse
- Gebratene gelbe Nudeln mit gemischtem Gemüse
- Hoy Thod Muschel oder Hähnchen gebratenen in Tapiokamehl, Eier, Karotten, Sojasprossen

## **Nachspeise** (eine auswählen)

- Klebereis mit Mango, Kokossauce
- Tapiokapudding mit süßem Babymais und Kokossauce