



YAMA
FOOD



**AUTHENTIC THAI
CURRIES**

LENTEGROENTE

1/2 Aspergesoep
1/2 Authentic Thai Kitchen
Tom Kha Sauce
Bimi | Asperges (wit/groen)
Doperwten | Peultjes
Enoki | Thaise basilicum



Onze Tom Kha

is een echte Thaise topper.

Tom Kha staat voor kip-gembersoep.

Een klassiek Thais gerecht. Fantastisch

te combineren met groenten

als bimi en asperge of met

verse zeevruchten.



AUTHENTIC THAI KITCHEN

TOM KHA SAUCE

Ingrediënten: kokosmelk, water, vissaus (ansjovis, zout, suiker, limoensap, wei-eiwitpoeder, gedistilleerde azijn, soeract, geroosterd aroma, kruiden, antiklontermiddel), kokosroenblaadjes, chili, gistextract, knoflookpoeder. GB TOM Kha (anchovy, salt, sugar, acetic acid), shallot, ginger, lemongrass, distilled vinegar, soup powder (sugar, salt, MSG), coconut milk powder, refined coconut oil.
SAUCE TOM KHA Ingrediënten: kokosmelk, water, vissaus, citroen, citrannelle, galbanum, gember, peper, ui, knoflook, en poudre (suiker, zout, MSG) en poudre (suiker, zout, MSG).

SHELLS TO SHARE

1/2 Bouillon van schelpjes
1/2 Authentic Thai Kitchen Tom Kha Sauce (lecitine)
Vongole | Rode peper | Bimi | Rode ui | Beukenzwam



HAMACHI TATAKI

Hamachi rug (droog gepekeld)
Salsa verde Thai style
Authentic Thai Kitchen
Red Curry Sauce
Mangocoulis | Tomaat
Crème van kokos

Rode curry is licht
spicy, romig en echt authentiek.

Het krijgt zijn kleur en spicy karakter
van gedroogde rode chilipepers. Uitstekend
te gebruiken als een klassieke curry met
gegrilde kip, in dressings,
sauzen en crèmes.

AUTHENTIC THAI KITCHEN

RED CURRY SAUCE

DE RODE CURRY SAUS Ingrediënten: kokosmelk, currypasta (suiker, vissaus (ar
chili, kokosbloesem, suiker, laos, zout, knoflook, citroeng
pasta (garnaal, zout), kaffir limoen, schil, melkzuur), water, t
tiovie, zout, suiker, azijnzuur), gemodificeerd zetmeel, GB TH
k, curry paste (sugar, fish sauce (anchovy, salt, sucr
garlic, lemongrass, shallot, dried spices, shrimp
oil, coconut sugar, fish sauce (anchovy
INGE THAI Ingrédients: lait de co
acétique), piment, sucre
ettes (crevettes, sel
on (anchois, s



AUTHENTIC THAI KITCHEN CURRIES



De Thaise keuken is brutaal en vindingrijk. Contrasterende smaken gaan samen met geurige aroma's en veel kleur en textuur. Alhoewel de Thaise keuken bekend staat als pittig, zijn er ook veel mildere smaken. Gerechten worden bereid met kokosmelk, kruiden, garnalenpasta's, aubergine, peper en geserveerd met rijst of noedels. Zout wordt vervangen door vissaus. Hoewel Thailand altijd onafhankelijk is geweest, zijn er veel buitenlandse invloeden merkbaar. De Thaise keuken is daardoor veelzijdig en nooit voorspelbaar. Met onze nieuwe lijn van Authentic Thai Kitchen brengen we kant en klare curries op de markt die uw gerechten echt op smaak brengen. Deze curries zijn op ambachtelijke wijze bereid met verse ingrediënten. Uitstekend te gebruiken voor vis, vlees en groenten of als basis voor traditionele curries.

Authentic Thai Kitchen is exclusief verkrijgbaar via:



YAMA.NL