

BESTANDDELE VIR DIE MAAK VAN THAI KOS



BESTANDDELE VIR DIE MAAK VAN THAI KOS

Palm suiker (vervang met geel suiker)

Galanaal (Kry dit gedroog of vervang gemmer)

Vis sous (kry dit nou by groot super markte) Belangrik!!!

Suurlemoen gras (kry dit gedroog by Chinese kos winkels) kry 'n plantjie kwekery dit teel baie aan.

Koljander die blare, wortels en saad.

Rissies

Kaffir lime blare en die vrug, dit het geen sap in nie, die blare kry jy gedroog of ingele by Chinese kos winkels of WW. In die Laeveld kry dit nou vars. As jy kan kry rasper die skil en vries.

Knoffel

Klappermelk en klapper room

Soy sous

Tamarind (dit is 'n pasta wat jy moet week in water en die sous moet uitdruk) dit is baie suur en kan vervang word met asyn party resepte vra vir rys asyn, kan dit ook kry in die supermark.

kompimente van Taste of Japan – Rialto Foods.–Martie Fourie Moolman