

ÉPICERIE

BROCHETTES DE POULET À LA KROEUNG CONGELÉES | 18

(6 mcx; cuisson sur le BBQ recommandée)

Curcuma, citronnelle, ail, sauce aux huîtres maison, feuilles de kaffir et sucre de palme | Turmeric, lemongrass, garlic, homemade oyster sauce, kaffir lime leaf and palm sugar

BROCHETTES DE BŒUF À LA CITRONNELLE CONGELÉES | 24

(6 mcx; cuisson sur le BBQ recommandée)

Citronnelle, galanga, sauce aux huîtres maison et sucre de palme | Lemongrass, galangal, homemade oyster sauce and palm sugar

SAUCISSES FRAÎCHES STYLE NORD DE LA THAÏLANDE | 15

(3 mcx)

Porc, curcuma, citronnelle, ail, feuilles de kaffir, sucre de palme et pâte de cari rouge | Pork, turmeric, lemongrass, garlic, kaffir lime leaves, palm sugar, and red curry paste

LÉGUMES MARINÉS | 8

(500ml)

**Option de Concombre ou Daïkon
ou Mélange à Mom +2**

(choux fleurs, carottes, gingembre, concombre et daïkons)

SAUCE AMOK | 14

(500ml)

Idéale pour poisson ou faire sauter avec fruits de mer, tofu ou légumes

SAUCE PIQUANTE MAISON | 12

(250 ml)

CUISSON

Brochettes de poulet

BBQ : Feu moyen, 3-4 min de chaque côté

Four : 425°F, 4-5 min de chaque côté

Astuce : Brossez la viande avec la marinade de poulet à mi-cuisson

Brochettes de boeuf

BBQ : Feu fort, 2-3 min de chaque côté

Four : 450°F, 3-4 min de chaque côté

Astuce : Brossez la viande avec la marinade de bœuf à mi-cuisson

Saucisses Thai

Four : 425°F, pendant 25 min en les retournant une fois et les brosser avec la marinade. Puis faites-la dorer 5 min en position grill ou terminer sur le BBQ

Poêle : cuisson doit se faire à feu doux et doit durer assez longtemps pour que la saucisse soit bien cuite à cœur.

Sauce Amok

Chauffer dans une casserole à feu moyen avec un soupçon d'eau. Remuer constamment jusqu'à ce que la sauce soit homogène