



*Kulinarna Wypżawa  
z DHL Express  
czyli poszukiwanie smaków świata*

## **MINI SPRING ROLLS Z WOŁOWINĄ I KIMCHI**

**Przepis dla 4 osób**

### **Składniki:**

- 200g mielonej wołowiny
- 100g kimchi
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 1,5 łyżki pasty gochujang
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 1/2 paczki ciasta won ton
- 100 ml oleju do smażenia
- 1 jajko (do smarowania)
- Słodki sos chilli do podania

### **Przygotowanie:**

Czosnek posiekaj. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Wrzucić razem na patelnię i smażyć na łyżce oleju, następnie dodać mięso i smażyć ok. 4 minut. Dodać następnie pastę gochujang i kimchi. Wymieszać wszystko dokładnie i podsmażyć na małym ogniu przez około 5 minut. Ostudzić farsz, a następnie nałożyć go na ciasto. Ciasto na wontony rozmrozić, tak aby dało się wygodnie rozdzielać. Przygotować płatek ciasta i nałożyć farsz. Brzegi ciasta posmarować ubitym jajkiem. Zwinąć w rolkę i smażyć na głębokim oleju, aż do uzyskania złotego koloru.



*Kulinarna Wypżawa  
z DHL Express*  
czyli poszukiwanie smaków świata

## **TAJSKIE PLACKI KUKURYDZIANE Z PASTĄ CURRY**

**Przepis dla 4 osób**

### **Składniki:**

- 110g mąki pszennej
- 1 duże jajko
- 1 łyżka tajskiej zielonej pasty curry
- 5 łyżek mleka kokosowego
- 200g kukurydzy w puszcze
- 1 szalotka (drobno posiekane)
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 1 łyżka posiekanej bazylii tajskiej
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżki papryki
- 1 limonka (pokrojona w ćwiartki)
- sos chilli słodki

### **Przygotowanie:**

Wymieszaj mąkę, jajka, pastę curry. Dodaj mleko kokosowe, kukurydzę z puszki i zblenduj składniki. Następnie dodaj szalotkę, kolendrę, bazylię i wszystko bardzo dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Na rozgrzanym oleju smaź placuszki z każdej strony około 3 minuty (aż do uzyskania złotego koloru). Odłóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Podawaj z sosem chilli i ćwiartką limonki.



*Kulinarna Wypżawa  
z DHL Express*  
czyli poszukiwanie smaków świata

## **PANANG CURRY**

### **Przepis**

#### **Składniki:**

- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 25g trawy cytrynowej
- 20g posiekanej szalotki
- 1 zielona papryczka chilli pokrojona w słupki
- 100g pomidorków koktajlowych
- 3 liście limonki kaffir
- 20 krewetek
- 250 ml mleka kokosowego
- 50g pasty penang
- 80g liczi w solance
- 25g brązowego cukru (lub palmowego)
- 3 łyżki sosu rybnego
- 1 łyżka tajskiej bazylii posiekanej
- 250g ryżu jaśminowego

#### **Przygotowanie:**

W rondelku rozgrzej olej i podsmaż szalotkę, czosnek i trawę cytrynową. Następnie dodaj sos rybny i pastę curry Penang. Dodaj mleko kokosowe i zagotuj z liśćmi limonki kaffir. Dodaj krewetki i resztę składników. Gotuj przez około 10 minut. Ugotuj ryż jaśminowy. Podaj gorące curry z porcją ryżu.



*Kulinarna Wypżawka  
z DHL Express*  
czyli poszukiwanie smaków świata

## MUS CZEKOLADOWY Z HERBATĄ MATCHA

### Przepis

#### Składniki:

- 12 g żelatyny spożywczej w proszku
- 300g białej czekolady
- 125g śmietanki 30%
- 5g proszku matcha
- 400 ml śmietany 30% ubitej na  $\frac{3}{4}$
- 200g pulpy mango

#### Przygotowanie:

Rozpuść żelatynę w zimnej wodzie, a następnie rozpuść czekoladę w kąpeli wodnej i dodaj żelatynę oraz proszek matcha. Doprowadź do temperatury 64 stopnie i zdejmij z palnika. Dodaj śmietanę i delikatnie mieszaj, aby połączyć składniki. Następnie dodaj ubitą na  $\frac{3}{4}$  śmietanę i ponownie mieszaj do uzyskania jednolitej masy. Przełóż do rękawa cukierniczego i wstaw do lodówki na minimum 2h. Pulpę mango przelej do rondelka, podgrzewaj do 65 stopni, a następnie przelej na płaskie naczynie do wystudzenia. Po schłodzeniu mus przełóż do wysokiego naczynka i zmiksuj na gładki żel.