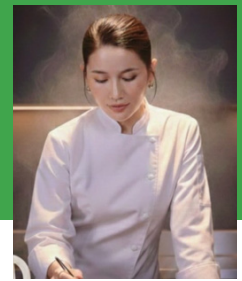


EU–Thai fusion of flavours tartlet



Chef Baitong Kamares Rithdaychar
เชฟใบตอง กมเลส ฤทธิเดชชา

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 30 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 30 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

50 g	Smoked sardines	50 กรัม	ปลาซาร์ดีนรมควัน		Latvia	ลัตเวีย	
35 g	Φέτα / Feta	35 กรัม	ชีสเฟต้า		Greece	กรีซ	
30 g	Cream cheese	30 กรัม	ครีมชีส		Netherlands	เนเธอร์แลนด์	
25 g	Apricot jam	25 กรัม	แยมแอปริคอต		Austria	ออสเตรีย	
1/4 tsp	Sea salt	1/4 ช้อนชา	เกลือทะเล		Malta	มอลตา	
3 tsp	Lakonia	3 ช้อนชา	น้ำมันมะกอกลาโคเนีย		Greece	กรีซ	
1/4 tsp	Aceto Balsámico di Modena	1/4 ช้อนชา	น้ำส้มสายชูบัลซามิกโมเดนา		Italy	อิตาลี	
4 pieces	Mini tartlet shells	4 ชิ้น	การ์ตเลตขนาดเล็ก		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
2 tbsp	Lime juice	2 ช้อนโต๊ะ	น้ำมะนาว		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 tsp	Lemon zest	1 ช้อนชา	เปลือกมะนาว		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
2 tsp	Fish sauce	2 ช้อนชา	น้ำปลา		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 tsp	Palm sugar	1 ช้อนชา	น้ำตาลโตนด		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
15 g	Shallot	15 กรัม	หอมแดง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
8 g	Lemongrass	8 กรัม	ตะไคร้		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 g	Lime leaf	1 กรัม	ใบมะกรูด		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/2 tsp	Bird's Eye Chilli	1/2 ช้อนชา	พริกขี้หนู		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
5 g	Young ginger	5 กรัม	ขิงอ่อน		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
20 g	Cucumber	20 กรัม	แตงกวา		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
20 g	Cherry tomatoes	20 กรัม	มะเขือเทศราชินี		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
3 g	Mint	3 กรัม	สะระแหน่		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
3 g	Dill	3 กรัม	ดีลล์		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
3 g	Coriander	3 กรัม	ผักชี		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 tsp	Water	1 ช้อนชา	น้ำเปล่า		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	



EUROPEAN UNION



EU–Thai fusion of flavours tartlet

PREPARATION / การเตรียม

01	Refresh mini tartlet shells in the oven until crisp, then cool completely.	อบทาร์ทเล็ตเชลล์เล็กน้อยในเตาอบ แล้วพักให้เย็นสนิท
02	Blend feta cheese with cream cheese, yogurt or sour cream, extra virgin olive oil, lime juice, lemon zest and black pepper until smooth.	ปั่นชีสเฟต้ากับครีมชีส โยเกิร์ตหรือซาว์ครีม น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น น้ำมันงา พิวเลมอน และพริกไทยดำจนเนียน
03	Transfer the feta cream to a piping bag and keep chilled.	ใส่เฟต้าครีมลงในถุงบีบและแช่เย็นไว้
04	Drain Latvian smoked sardines gently and cut into bite-sized pieces.	สะเด็ดน้ำปลาซาร์ดีนรมควันลัตเวียอย่างเบามือ แล้วหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
05	Season sardines lightly with olive oil, lemon zest and black pepper.	ปรุงซาร์ดีนเบา ๆ ด้วยน้ำมันมะกอก พิวเลมอน และพริกไทยดำ
06	Mix lime juice, fish sauce, palm sugar, olive oil and a little Austrian apricot jam for the Thai herb yum dressing.	ผสมน้ำมันงา น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมันมะกอก และแยมแอปริคอตออสเตรียเล็กน้อยเป็นน้ำยำ
07	Add sliced shallots, lemongrass, kaffir lime leaves, chilli, ginger, cucumber, cherry tomatoes, mint, dill and coriander.	ใส่หอมแดง ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก ชিংอ่อน แตงกวา มะเขือเทศเชอร์รี่ มินต์ ดีลล์ และผักชีที่ซอยไว้
08	Warm apricot jam with lime juice, water, balsamic vinegar and sea salt until glossy, then cool.	อุ่นแยมแอปริคอตกับน้ำมันงา น้ำ บัลซามิก และเกลือทะเลจนเงา แล้วพักให้เย็น
09	Pipe feta cream into each tartlet, top with sardine and Thai herb yum.	บีบเฟต้าครีมลงในทาร์ทเล็ต วางซาร์ดีน และเติมยำสมุนไพรไทย
10	Finish with apricot glaze and fresh herbs.	ปิดท้ายด้วยแยมแอปริคอตเคลือบและสมุนไพรสด

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO Protected Designation of Origin

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง

ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI Protected Geographical Indication

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง

ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป

ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

