

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen



Plante avec saveur

Pandanus amaryllifolius

Free of pesticides

Pandanus



Go 'til suppe & wok

Spice up your soup & wok dishes

Peppen Sie Ihre Suppen und Wok-Gerichte auf

Bon pour la soupe et la cuisine au wok



STENDEMOSE

gärtnerei - lev. 50202



STENDEMOSE

www.stendemose.dk

Pandanus amaryllifolius

DK Pandanus

Duftende skruepalme er en palmelignende op til 1,5 m høj urt. Bladene har en nøddeagtig aroma svarende til jasmin ris, og bladene bruges derfor smagsforstærkende. I pandan-chicken, én af de mest populære retter i Thailand, omvikles marineret kylling med blade af skruepalmen og frituresteges i en wok. Bladene bruges desuden i sødlige desserter, drinks m.v., ofte sammen med kokosmælk. Brug de unge blade, som også indeholder en karakteristisk, grøn farve, i risretter, wokretter, desserter, drinks m.v.

GB Pandanus

Fragrant Pandan is a palm-like plant up to 1.5 m in height. The sword-shaped leaves have a nut-like aroma like the one in jasmine-rice. The leaves are used as a flavour additive. In Pandan-chicken, one of the most popular dishes in Thailand, marinated chicken is wrapped in Pandan-leaves and deep-fried in a wok. Pandan leaves are also used in sweet desserts and drinks, often together with coconut milk. The fresh, young leaves contain a characteristic green colour and are used in rice- and wok dishes and in desserts and drinks.

D Pandanus

Duftender Schraubenbaum ist eine palmenähnliche Pflanze, die bis zu 1,5 m hoch wird. Die Blätter haben Geschmack nach Nüsse, etwa wie Jasmin-Reis. Darum werden die schwertförmigen Blätter als Geschmacksverstärker verwendet. Für Pandan-Chicken, eines der populärsten Gerichte in Thailand, wird mariniertes Hähnchen in Blätter des Schraubenbaumes gewickelt und in eine Wok-Pfanne gebraten. Die Blätter finden auch Anwendung in süßen Nachspeisen, Getränken u. dergl. - oft zusammen mit Kokosmilch. Die jungen Blätter anwenden, die auch eine charakteristische, grüne Farbe geben, für Reis- und Wokgerichte, Drinks etc.

F Pandanus

Ce sont les feuilles qui font que la plante ressemble à un palmier, les feuilles ont un parfum de ris au jasmin. On utilise les feuilles dans la marinade pour augmenter le goût de jasmin dans un plat traditionnel thaïlandais « Pandan-chicken » qui est cuit en friture dans une sauteuse. Les feuilles sont utilisées dans les desserts sucrés, les boissons surtout à base de lait de coco. On utilise les jeunes feuilles vertes pour donner une touche de couleur dans les mets à base de riz, les plats sautés, les boissons, etc...