

The Kosher Chef

"פרנאסיה"

לחם "פרנא" מרוקאי שהתאהב בגברת "פאד קפאו" עד שהחליט לבלוע אותה לתוכו כדי שלא תברח - מתחבא איתה על ענף עץ אלון. וככה בצד מטבוחת חלמונים חריפה.

פריקא-סיצה

לחמניית פריקסה חמה החליטה לפתוח את ליבה עבור שני סוגי סביצה* סלמון עם אננס, צ'ילי וכוסברה, *טונה אדומה עם טריאקי, שיטאקי ותפוחי עץ. מוגש עם שני רטבים, איולי פלפל שיפקה וטחינה בוטנים טריאקי.

קוסקוס מרווין

המנה הראשונה שלימדה אותי איך מקפלים אהבה לתוך סיר בבישול ארוך. קוסקוס על בסיס עוף ברוטב אדום וגאראם מסאלה, אפרסקים, דלעת, ערמונים, בטטה, אננס, בצלי שאלוט, כרישה, סלרי ועוד.

תרנגולת מזרובה מבנקוק

התמוטטה על מופלטה חמה. ומאז לא רוצה לצאת משם. עוף מפורק קצוץ על מופלטה חמה, ברוטב טאי-נזיה ועשבים.

לאנץ' בוקס מקופנגן

שנפלה עליו פרגית מרוקאית והשאר היסטוריה. אטריות ביצים בקארי צהוב עם שווארמה פרגית מעושנת בסוכר חום ובראס אל חנות.

באן מרגז

חיבוק עננים של חברה טובה לידיד החריף ביותר שלה. לחמניית באן מאודה במילוי מרגז עם חציל בטמפורה ועליו ז'עלוק, כוסברה טרייה לצד רוטב טריאקי, בוטנים, שומשום, כוסברה חריף.

"ספינג'ננה"

דיווג בין ספינג' מרוקאי לוהט לגברת גלית קוקוס מהרחובות של תאילנד. ספוגים בדובדבני אמרנה וסירופ סודי מתובל.

מספאן-גן

"מלכת" הפטיסרי המרוקאי הידועה בשמה מספאן - מה הסיפור שלה?? היא חיה על ענן שקדים חם הרובץ בעלה קוקוס אניסי דקיק וקריסיפי - שוחה להנאתה ברוטב קוקוס בננה חם בניחוח פריחת ורדים ושברי שוקולד מריר. ומחכה שהמלך ימות!!