

ROTER CURRY-SCHAUM



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes thailändisches
Curry 450 g

ZUTATEN

700
g



- 5 dl Kokosnussmilch
- 2 dl Hühnerbrühe
- 40 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 3 Limettenblätter
- Fischeauce
- 30 g pro Espuma calent (Sosa)
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Das Thai red curry anschwitzen, ohne dass sich die Farbe ändert. Mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ablöschen. Die Limettenblätter dazugeben. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Blätter entfernen und die Masse pürieren. Fischeauce nach Geschmack hinzugeben und Pro Espuma darin pürieren. Die Mischung sieben. Eine Siphonflasche füllen und mit 1 oder 2 Patronen versehen und warm halten.