Grüner Spargel-Currysauce



Zutaten

0,5 l

- 1 Bund grüner Spargel
- 30 g Bresc Thai green curry (Thailändisches grünes Curry)
- 2 dl Kokosnussmilch
- Fischsauce
- Öl zum Braten
- 1 Frühlingszwiebel
- Pfeffer

Zubereitung

Den letzten Teil des grünen Spargels schälen. Das Ende abschneiden und den Spargel in Stücke schneiden. Im Wok garen. Das Thai green kurz mit braten und mit der Kokosmilch ablöschen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zur Garnierung etwas davon beiseite legen. Im Mixer pürieren und mit Pfeffer und etwas Fischsauce würzen. Durch ein feines Sieb reiben. Mit einigen Frühlingszwiebeln garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grünes thailändisches Curry 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000