Kokos-Serehsauce



Zutaten

0,5 l

- 0,5 l Kokosnussmilch
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 4 Limettenblätter
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 dl Hühnerbrühe
- Öl zum Schmoren

Zubereitung

Die Schalotten-, Sereh- und Limettenblätter in etwas Öl andünsten, Kokosmilch und Brühe dazugeben und bis zur gewünschten Dicke einkochen. Die Limettenblätter entfernen. Die Sauce pürieren, sieben und mit der Limettenschale und dem Saft und eventuell Pfeffer und Salz abschmecken.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

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