

## THAIOLI VON SÜßKARTOFFELN



### ZUTATEN

1  
kg 

- 2 Süßkartoffeln
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Kokosmilch
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 15 g geschnittener Koriander
- 10 g Bresc Beamster Knoblauchpüree
- 25 g Fischsauce
- 200 g Bresc Alioli Limón

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli mit Zitrone  
1000g



Bresc Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree  
450g

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln im Ofen bei 200 Grad in der Schale backen, bis sie gut gar sind. Die Kartoffeln schälen und zerdrücken. Alle restlichen Zutaten pürieren und unter die Kartoffel mischen.