

TOM KHA KAI



ZUTATEN

1
| 

- 2 Hähnchenbrüste
- 4 dl Kokosnussmilch
- 6 dl Hühnerbrühe
- 15 g Bresc Zitronengraspüree
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 Limettenblätter
- 5 g Bresc gehackter Knoblauch
- 15 g Bresc Ingwerpüree
- 1 gehackte Zwiebel
- Olivenöl zum Anschwitzen
- Fischsauce

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Zwiebel ohne zu braunen, anschwitzen und Hähnchenbrust, Zitronengras, Limettenblätter, Ingwer, Pfeffer und Knoblauch dazugeben. Kurz mit backen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Zum Kochen bringen und die Kokosnussmilch hinzufügen. Die Suppe eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Limettenblätter entfernen. Nach Belieben mit Fischsauce würzen. Die Suppe mit geschnittenen Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen, Koriander, roter Pfefferschote und Pilzen garnieren.