Bouillon de curry thaï



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g

Ingrédients

4

- 1 l de bouillon de légumes
- 20 g de Thai yellow curry Bresc
- 200 g de champignon shiitaké
- 100 g de champignons en touffe
- 1 botte d'oignons de printemps
- 1 poignée de coriandre
- 1 barquette de haricots verts
- chips de nori

Méthode de préparation

Couper les haricots verts, l'oignon de printemps et les champignons shiitaké. Détailler les champignons en touffe. Faire frire tous les légumes, ajouter le curry jaune thaï et faire cuire un instant ensemble. Mouiller de bouillon de légumes et faire cuire. Servir la soupe avec la garniture et les chips de nori.

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