Curry vert de patates douces



Ingrédients

2 kg

- 1 kg de patate douces
- 10 g d'ail haché Bresc
- 60 g de Thai green curry Bresc
- 5 dl de lait de coco
- 3 dl de bouillon de légumes
- 10 g de coriandre hachée
- 5 g de basilic thaï haché
- 4 feuilles de citron vert
- 1 petite boîte de mini épis de maïs
- 1 petite boîte de pousses de bambou
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- huile pour la cuisson

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry vert thaï 450g

Méthode de préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les faire revenir avec l'ail et le curry vert thaï curry al dente. Mouiller avec le lait de coco et le bouillon, et laisser cuire. Ajouter les pousses de bambou et les mini épis de maïs et laisser cuire ensemble. Ajouter le zeste et jus du citron vert, la sauce de poisson et la coriandre. Servir avec du riz cuit à la vapeur ou une salade rafraîchissante et des chips à la crevette (kroepoek).

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