Gelée de curry rouge

Ingrédients

0,5 l

- 0,5 l de bouillon de poulet
- 6 g d'agar-agar
- 10 g de Thai red curry Bresc
- 4 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 feuille de citron vert

Méthode de préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf l'agar-agar.
Laisser infuser à feu doux.
Laisser refroidir et tamiser.
Mélanger l'agar-agar et porter à ébullition. Faire cuire un instant.
Verser le mélange sur une plaque ou un moule et laisser het refroidir.

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