Soupe de moules au curry rouge



Ingrédients

2,5 l

- 1 poireau
- 1 oignon
- huile pour faire suer
- 5 g d'ail haché Bresc
- 2 dl de vin blanc
- 0,5 l de bouillon de poisson
- 0,5 l de lait de coco
- 1 kg de moules nettoyées
- 50 g de Thai red curry Bresc
- 1 feuille de citron vert

Méthode de préparation

Couper le poireau et l'oignon en gros morceaux et les faire revenir avec l'ail dans une grande casserole. Ajouter les moules avec la pâte de curry et la feuille de citron vert. Faire chauffer le tout et mouiller avec le bouillon et le lait de coco. Porter à ébullition. Servir quand les moules sont ouvertes.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry rouge thaï 450g

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