Gele curry van vis, schaal- en schelpdieren



Gebruikte bresc producten



Gemberpuree 450g



Thaise gele curry 450g

Ingrediënten

4

- 50 g Bresc Thai yellow curry
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 12 gamba's
- 1 kg mosselen
- 200 g pangafilet
- ¼ bosje koriander
- 4 citroenblaadjes
- 20 gvissaus
- 2 gele paprika's
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 sjalotten
- 1 blikje kokosmelk
- ¼ l groentebouillon
- 300 g pandanrijst

Bereidingswijze

Pel de gamba's en maak ze schoon. Was de mosselen en controleer ze. Snijd de visfilet in stukken.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukken. Pluk de koriander en hak de steeltjes fijn. Snijd de blaadjes van de koriander en bewaar om mee te garneren.
Kook ondertussen de rijst onder een deksel gaar en laat 5 minuten staan, zonder vuur, onder deksel.
Bak de groentes goed aan en voeg de vis en de mosselen toe. Bak deze even mee. Voeg de curry pasta en de koriandersteeltjes toe en bak even mee. Blus af met de kokosmelk en de bouillon en stoof alles net gaar.
Serveer direct met de gestoomde rijst en de gesneden korianderblaadjes.

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