

GROENE CURRY VAN ZOETE AARDAPPEL



INGREDIËNTEN

2
kg



- 1 kg zoete aardappels
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 60 g Bresc Thai green curry
- 5 dl kokosmelk
- 3 dl groentebouillon
- 10 g gehakte koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- 4 limoenblaadjes
- 1 blikje babymais
- 1 klein blikje bamboescheuten
- 1 limoen, rasp en sap
- 15 g vissaus
- olie om in te bakken

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Thaise groene curry
450g

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Smoor ze met de knoflook en de Thai green curry beetgaar. Blus af met de kokosmelk en de bouillon en laat het gaar koken. Voeg de bamboescheuten en de babymais toe en laat even meekoken. Voeg rasp en sap van de limoen, vissaus en de koriander toe. Serveer met gestoomde rijst of een frisse salade en kroepoek.