

KNOFLOOK-SEREHJUS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

INGREDIËNTEN

8
dl



- 3 el sjalotten gehakt
- 2 dl rode port
- 2 dl ketjap medja
- ½ l jus de veau
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Citroengrasspuree
- 3 limoenblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Smoor de sjalotjes samen met de knoflook glazig. Blus af met de port en de ketjap, laat het inkoken tot ¼, voeg dan de jus de veau en limoenblad toe en kook deze in tot de gewenste dikte. Voeg de sereh toe en laat het mee trekken. Haal de blaadjes eruit en voeg eventueel extra sereh toe. Zeef de saus.