

THAISE POMPOENSOEP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Thaise rode curry 450g

INGREDIËNTEN

8

- 1 flespompoe, geschild in stukken
- 1 el Bresc Knoflook gehakt
- 2 el Bresc Thai red curry
- 4 el sjalot gehakt
- 3 el Bresc Citroengraspuree
- 2 el Bresc Gemberpuree
- 2 el Bresc WOKpeper
- 1 l kippenbouillon
- 1 l kokosmelk
- vissaus
- 2 el gesneden Thaise basilicum
- 2 el gesneden koriander
- 4 stengels lente-ui
- 100 g taugé
- 1 klein blikje babymais
- 100 g kastanjechampignons

BEREIDINGSWIJZE

Roerbak de pompoe goed goudbruin, voeg de sjalot, gember, sereh, knoflook, Thai red en chili toe en fruit deze even mee, blus dan af met de bouillon en de kokosmelk. Kook het op laag vuur 20 minuten totdat de pompoe gaar is en pureer de soep. Snijd onder tussen de lente-ui in ringetjes, de mais in chinoise en de champignons in plakjes. Breng de soep op smaak met vissaus. Vul de koppen met groentes, schep de soep erop en garneer met de kruiden.