

THAISE RODE CURRY MET BEEF



INGREDIËNTEN

2
kg 

- 500 g rundvlees
- 425 g baby maïskolfjes (1 blikje)
- 150 g bamboescheuten (1 blikje)
- 1 paksoi
- 1 rode ui
- 1 bosje bosui
- ½ bosje koriander
- 0,5 l kokosmelk
- 125 g Bresc Thai red curry
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 1 limoen (sap)
- 0,5 kg rijst

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Thaise rode curry 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het vlees in plakjes. Snijd het wit van de paksoi, ui en bosui grof. Bak het vlees in de wok. Voeg alle groentes toe en bak deze goed mee. Voeg de rode curry en de gember toe en bak even mee. Blus af met de kokosmelk. Kook de curry door en voeg de limoensap toe. Kook ondertussen de rijst gaar. Serveer de curry met de rijst en garneer met gesneden koriander.