Pittige broccolisoep



Ingrediënten

8

- 2 stronken broccoli
- 1 l groentebouillon
- 1 l kokosmelk
- 20 g Bresc WOKpeper
- 30 g Bresc Thai green curry
- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 20 g Bresc knoflook gehakt
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 30 g vissaus
- 100 g taugé
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- 5 g gesneden koriander
- 1 klein blikje bamboescheuten
- 250 g oesterzwammen
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd de stronken klein en de roosjes grof. Bak ze goed aan en voeg de knoflook, Thai green, sereh, chili, sjalot en gember toe en smoor het geheel. Blus af met bouillon en kokosmelk en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot de broccoli gaar is. Scheur ondertussen de oesterzwammen en giet de bamboescheuten af. Pureer de soep en breng op smaak met vissaus. Vul de koppen met de garnituur, schep de soep erop en garneer met de koriander en basilicum.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Thaise groene curry 450g

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