Rode currysoep met mosselen



Ingrediënten

2,5 l

- 1 prei
- 1 ui
- olie om aan te zweten
- 5 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 dl witte wijn
- 0,5 l visbouillon
- 0,5 l kokosmelk
- 1 kg mosselen schoongemaakt
- 50 g Bresc Thai red curry
- 1 limoenblad

Bereidingswijze

Snijd de prei en ui in grove stukken en smoor ze met de knoflook in een flinke pan. Voeg de mosselen toe samen met de currypasta en het limoenblad. Verhit het geheel en blus af met de bouillon en kokosmelk. Breng aan de kook. Serveer wanneer de mosselen open zijn.

Gebruikte Bresc producten



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Thaise rode curry 450g

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