

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

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Thaise rode curry
450g

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.