Schuim van rode curry



Ingrediënten

700 g

- 5 dl kokosmelk
- 2 dl kippenbouillon
- 40 g Bresc Thai red curry
- 3 limoenblaadjes
- vissaus
- 30 g pro espuma calent (Sosa)
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Fruit de Thai red curry aan zonder te kleuren. Blus af met de kippenbouillon en de kokosmelk. Voeg de limoenblaadjes toe. Laat het een half uur zachtjes trekken. Haal de blaadjes eruit en pureer de massa. Voeg de vissaus naar smaak toe en pureer er de pro espuma door. Zeef de massa. Vul het chiffon, zet er 1 à 2 patronen op en houd warm.

Gebruikte bresc producten



Bresc Thaise rode curry 450g

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