

THAIOLI VAN ZOETE AARDAPPEL



INGREDIËNTEN

1
kg

- 2 zoete aardappels
- 100 g crème fraîche
- 100 g kokosmelk
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 15 g gesneden koriander
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 g vissaus
- 200 g Bresc Alioli limón

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Alioli met citroen
1000g



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

BEREIDINGSWIJZE

Pof de aardappels in de schil in een oven van 200 graden totdat ze goed gaar zijn. Pel ze en prak ze helemaal fijn. Pureer alle overige ingrediënten en meng ze door de aardappel.