Thais visserspannetje met garnalen, krab en rijst



Gebruikte Bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Korianderpuree 450g

Ingrediënten

4

- 3 el Bresc WOKgember
- 2 el Bresc WOKpeper
- 1 el Bresc Citroengraspuree
- 2 el Bresc Knoflook gehakt
- 12 gamba's
- 200 g pangafilet
- 200 g krabvlees
- 1 el Bresc Korianderpuree
- 2 el vissaus
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 blikje bamboescheuten
- 1 pakje babymais
- ½ bosje lente-ui
- 1 limoen
- 3 el Bresc Sjalotten gehakt
- 1 blikje kokosmelk
- 300 g pandanrijst
- 570 ml water voor de rijst

Bereidingswijze

Pel de gamba's en maak ze schoon. Snijd de paprika in ruitjes, de lente-ui in grove ringen en de mais in plakjes. Snijd de vis en de krab in stukken. Snijd dikke plakken van de limoen. Roerbak het geheel met de gember, peper en knoflook en blus af met de kokosmelk. Voeg de citroengraspuree toe samen met de limoen. Kook het door zodat het iets indikt. Breng het water aan de kook en kook de rijst net gaar onder een deksel op middelhoog vuur. Schep door en laat het onder deksel nagaren. Smaak het pannetje af met de koriander en de vissaus en serveer in een stoommandje met de rijst 'on the side'.

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