

THAIS VISSERSPANNETJE MET GARNALEN, KRAB EN RIJST



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc 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 pandanrijs
- 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'.