

THAISE KERRIEBOUILLON



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Thaise gele curry 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 1 l groentebouillon
- 20 g Bresc Thai yellow curry
- 200 g shiitake
- 100 g bundelzwammen
- 1 bosje lente-ui
- 1 handje koriander
- 1 bakje haricots verts
- nori chips

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de haricots verts, lente-ui en shi take. Haal de bundelzwammen los. Bak alle groenten aan voeg de Thai yellow er aan toe en bak even mee. Blus af met de bouillon en kook even door. Serveer de soep met de garnituur en de nori chips.