

THAISE POMPOENSOEP



GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Thaise rode curry
450g

INGREDIËNTEN

8

- 1 flespompoe, geschild in stukken
- 1 el Bresc Knoflook gehakt
- 2 el Bresc Thai red curry
- 4 el sjalot gehakt
- 3 el Bresc Citroengrasspuree
- 2 el Bresc Gemberpuree
- 2 el Bresc WOKpeper
- 1 l kippenbouillon
- 1 l kokosmelk
- vissaus
- 2 el gesneden Thaise basilicum
- 2 el gesneden koriander
- 4 stengels lente-ui
- 100 g taugé
- 1 klein blikje babymais
- 100 g kastanjechampignons

BEREIDINGSWIJZE

Roerbak de pompoe goed goudbruin, voeg de sjalot, gember, sereh, knoflook, Thai red en chili toe en fruit deze even mee, blus dan af met de bouillon en de kokosmelk. Kook het op laag vuur 20 minuten totdat de pompoe gaar is en pureer de soep. Snijd onder tussen de lente-ui in ringetjes, de mais in chinoise en de champignons in plakjes. Breng de soep op smaak met vissaus. Vul de koppen met groentes, schep de soep erop en garneer met de kruiden.