

## THAISE RODE CURRYSAUS



### INGREDIËNTEN

0,5  
l



- 3 stengels bosui
- 10 g Bresc Korianderpuree
- 0,5 l kokosmelk
- 125 g Bresc Thai red curry
- 1 limoen (sap)
- olie om in te bakken
- 15 g vissaus

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm een pan met wat olie. Voeg de rode curry toe en bak even aan. Snijd de bosui in ringetjes. Voeg deze toe en blus af met de kokosmelk. Kook de currysous een beetje in en voeg de limoensap en korianderpuree toe.

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Korianderpuree 450g



Thaise rode curry 450g