Thaise wortelzalf



Ingrediënten

1 kg

- 1 kg wortels
- 40 g gehakte sjalot
- 0,5 l groentebouillon
- 30 g Bresc Thai yellow curry
- peper en zout
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 75 g roomboter in blokjes
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd de wortel ze in gelijke kleine stukken. Bak de wortel in wat olie aan en voeg de sjalot toe totdat het mooi gaat kleuren en zacht wordt. Voeg gember, citroengras en Thai yellow curry toe. Smoor het even mee. Blus af met de bouillon en kook het helemaal gaar. Kook daarna het vocht flink in. Giet de wortel af en vang het vocht op. Pureer de wortelmassa zeer fijn in de blender met de boter. Breng zo nodig op smaak met peper en zout en wrijf het door een bolzeef.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Thaise gele curry 450g

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