

TOM KHA KAI SAUS



INGREDIËNTEN

0,5
|



- 3 dl kokosmelk
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 5 g Bresc WOKpeper
- 5 limoenblaadjes
- 10 g Bresc WOKgember
- 5 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Sjalotten gehakt
- vissaus

GEDEBRIJKT PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de sjalot aan zonder te kleuren voeg citroengras, gember, peper, limoenblaadjes en de knoflook toe. Verhit even. Blus af met de kokosmelk. Laat het een half uur zachtjes trekken. Haal de blaadjes eruit, kook de saus even door en pureer. Voeg vissaus naar smaak toe. Schuim de saus op met een staafmixer voor gebruik.

BRESC



Bresc Knoflook gehakt
450g