

TOM KHA KAI



INGREDIËNTEN

1
|

- 2 kipfilets
- 4 dl kokosmelk
- 6 dl kippenbouillon
- 15 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc WOKpeper
- 10 limoenblaadjes
- 5 g Bresc Knoflook gehakt
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 1 ui gesnipperd
- olie om aan te zweten
- vissaus

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kipfilet in reepjes. Fruit de ui aan zonder te kleuren en voeg de kip, citroengras, limoenblaadjes, gember, peper en knoflook toe. Bak mee. Blus af met de kippenbouillon. Laten koken en voeg kokosmelk toe. Laat de soep een half uurtje door pruttelen. Haal de limoenblaadjes eruit. Vissaus toevoegen naar smaak. Garneer de soep met gesneden bosui, taugé, koriander, rode peper en paddenstoelen.