Yellow curry panna cotta van gember



Ingrediënten

10

Voor de panna cotta

- 1 liter Panna Cotta
- 50 g Bresc Thai yellow curry
- 20 g Bresc WOKgember

Voor de saus

- 5 dl Crème Anglaise
- 50 g Bresc WOKgember

Bereidingswijze

Maak panna cotta volgens recept. Pureer de gember en Thai yellow door de panna cotta. Vul de vormpjes en zet ze koud voor minimaal 4 uur. Mix voor de saus de crème anglaise en de gember met de staafmixer. Stort de panna cotta op een bord. Garneer met gembersaus.

Gebruikte bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Thaise gele curry 450g

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