

TOM KHA KAI SAUS



INGREDIËNTEN

0,5
l



- 3 dl kokosmelk
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 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

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gember & limoen WOK
450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



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.



Knoflook gehakt 450g