Gelbe Curry Panna-Cotta aus Ingwer

Zutaten

10

Für die Panna Cotta

- 1 Liter Panna Cotta
- 50 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 20 g Bresc WOK Ingwer

Für die Sauce

- 5 dl Anglaise-Creme
- 50 g Bresc WOK Ingwer

Zubereitung

Panna Cotta nach Rezept zubereiten. Den Ingwer und das Thai yellow durch die Panna Cotta pürieren. Die Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Für die Sauce die Anglaise-Creme und den Ingwer mit dem Stabmixer mischen. Die Panna Cotta auf einen Teller stürzen. Mit Ingwersauce garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Gelbes thailändisches Curry 450 g

Ingwer & Limette WOK 450g

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