

THAIOLI VON SÜßKARTOFFELN



ZUTATEN

1
kg 

- 2 Süßkartoffeln
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Kokosmilch
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 15 g geschnittener Koriander
- 10 g Bresc Beamster Knoblauchpüree
- 25 g Fischsauce
- 200 g Bresc Alioli Limón

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli mit Zitrone 1000g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln im Ofen bei 200 Grad in der Schale backen, bis sie gut gar sind. Die Kartoffeln schälen und zerdrücken. Alle restlichen Zutaten pürieren und unter die Kartoffel mischen.