

TOM KHA KAI SAUCE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

0,5
l



- 3 dl Kokosnussmilch
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 5 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 5 Zitronenblätter
- 10 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 5 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- Fischeisauce

ZUBEREITUNG

Die Schalotte anbraten, ohne dass sie Farbe bekommen, Zitronengras, Ingwer, Pfeffer, Limettenblätter und Knoblauch hinzufügen. Kurz erhitzen. Mit der Kokosmilch ablöschen. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Blätter entfernen, die Sauce aufkochen lassen und pürieren. Nach Belieben mit Fischeisauce abschmecken. Die Sauce vor Gebrauch mit einem Stabmixer aufschäumen.

BRESC



Zitronengraspüree 450g