

KOKOS-SEREHSAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Zitronengrasspüree 450g

ZUTATEN

0,5
| 

- 0,5 l Kokosnussmilch
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 4 Limettenblätter
- 20 g Bresc Citroengrasspüree (Zitronengrasspüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 dl Hühnerbrühe
- Öl zum Schmoren

ZUBEREITUNG

Die Schalotten-, Sereh- und Limettenblätter in etwas Öl andünsten, Kokosmilch und Brühe dazugeben und bis zur gewünschten Dicke einkochen. Die Limettenblätter entfernen. Die Sauce pürieren, sieben und mit der Limettenschale und dem Saft und eventuell Pfeffer und Salz abschmecken.