

ROTER CURRY-GELEE



ZUTATEN

0,5
l



- 0,5 l Hühnerbrühe
- 6 g Agar Agar
- 10 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 4 g Fischsauce
- 1 Limettenblatt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut vermischen, bis auf den Agar.
Bei schwacher Hitze ziehen lassen.
Abkühlen lassen und durchsieben.
Den Agar unterrühren und zum Kochen bringen.
Kurz weiterkochen lassen.
Die Masse auf eine Platte oder Form gießen und abkühlen lassen.