Tom Kha Kai Sauce

Zutaten

0,5 l

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

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 Fischsauce abschmecken.
Die Sauce vor Gebrauch mit einem Stabmixer aufschäumen.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

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

Bresc Zitronengraspüree
450g

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