

TOM KHA KAI SAUCE



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 (gehackerter Knoblauch)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- Fischsauce

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

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.

BRESC



Bresc Zitronengraspüree
450g