Curry rouge thaï au bœuf



Ingrédients

2 kg

- 500 g de viande de boeuf
- 425 g mini épis de maïs (1 petite boîte de)
- 150 g pousses de bambou (1 petite boîte de)
- 1 chou chinois pak choï
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet d'oignon de printemps
- ½ bouquet de coriandre
- 0,5 l de lait de coco
- 125 g de Thai red curry Bresc
- 4 g de purée de gingembre Bresc
- 1 citron vert (jus de)
- 0,5 kg de riz

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Méthode de préparation

Couper la viande en tranches. Couper grossièrement le blanc du chou, l'oignon rouge et l'oignon de printemps. Faire sauter la viande dans le wok. Ajouter tous les légumes et bien faire fricasser. Ajouter le curry rouge et le gingembre et faire revenir brièvement. Mouiller de lait de coco. Faire cuire le curry et y ajouter le jus de citron vert. Faire cuire entre-temps le riz. Servir le curry avec le riz et garnir de coriandre hachée.

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