Citroengras lamsstoof

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

10

- 1500 g lamsbout
- 75 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g Bresc WOKgember
- 75 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc WOKpeper
- 60 g palmsuiker
- 3 limoen
- 75 g vissaus
- 50 g gesneden koriander, munt en Thaise basilicum
- 5 dl kokosmelk
- 3 pakje mihoen
- 3 puntpaprika
- 3 prei
- 3 ui
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd de prei, paprika en ui in reepjes. Snijd de lamsbout in plakjes. Maak het limoensap aan met de palmsuiker en wrijf het vlees er mee in. Roerbak het vlees met de sereh, knoflook, gember en peper, blus af met de kokosmelk en laat het stoven. Breng op smaak met wat vissaus. Breng een pan water aan de kook en laat de mihoen 2 tot 4 minuten weken, zeef het en spoel af. Roerbak de groenten met de mihoen en breng op smaak met een beetje vissaus. Serveer het met het gestoofde vlees en garneer met de gehakte kruiden.

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