

## CRÈME VAN BROCCOLI EN GROENE CURRY



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Thaise groene curry 450g

### INGREDIËNTEN

1  
kg 

- 2 stronken broccoli
- 1 l water
- 30 g Bresc Thai green curry
- 2 dl kokosmelk
- limoensap
- zout
- vissaus
- olie om in te bakken

### BEREIDINGSWIJZE

Breng het water aan de kook en snijd de broccoli in roosjes. Snijd de stronken wat kleiner zodat het even snel gaar is als de roosjes. Kook ze gaar. Bak ondertussen de Thai green even aan in een beetje olie en blus af met de kokosmelk. Giet de broccoli af en bewaar het vocht. Pureer de broccoli zeer fijn samen met het curry-kokosvocht, voeg zo nodig nog wat kookvocht en zout toe. Breng op smaak met een beetje vissaus en wrijf het door een fijne bolzeef.