Groene asperge-currysaus

Ingrediënten

0,5 l

- 1 bos groene asperges
- 30 g Bresc Thai green curry
- 2 dl kokosmelk
- vissaus
- olie om in te bakken
- 1 stengel lente-ui
- peper

Bereidingswijze

Schil het laatste stuk van de groene asperges. Snijd het uiteinde eraf en snijd de asperges in stukken. Roerbak ze gaar. Bak de Thai green even mee aan en blus af met de kokosmelk. Snijd de lente-ui in ringetjes en houd een klein beetje apart voor garnering. Pureer het geheel in de blender en breng op smaak met peper en wat vissaus. Wrijf het door een fijne bolzeef.
Garneer met wat lente-ui.

Gebruikte bresc producten

Bresc Thaise groene curry 450g

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