Groene curry van zoete aardappel



Ingrediënten

2 kg

- 1 kg zoete aardappels
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 60 g Bresc Thai green curry
- 5 dl kokosmelk
- 3 dl groentebouillon
- 10 g gehakte koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- 4 limoenblaadjes
- 1 blikje babymais
- 1 klein blikje bamboescheuten
- 1 limoen, rasp en sap
- 15 g vissaus
- olie om in te bakken

Gebruikte bresc producten



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Thaise groene curry 450g

Bereidingswijze

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Smoor ze met de knoflook en de Thai green curry beetgaar. Blus af met de kokosmelk en de bouillon en laat het gaar koken. Voeg de bamboescheuten en de babymais toe en laat even meekoken. Voeg rasp en sap van de limoen, vissaus en de koriander toe. Serveer met gestoomde rijst of een frisse salade en kroepoek.

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