

KOKOS-SEREHSAUS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g

INGREDIËNTEN

0,5
l



- 0,5 l kokosmelk
- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 4 limoenblaadjes
- 20 g Bresc Citroengrasspuree
- ½ limoen, rasp en sap
- 1 dl kippenbouillon
- olie om te smoren

BEREIDINGSWIJZE

Smoor de sjalot, sereh en limoenblaadjes in een beetje olie, blus af met de kokosmelk en bouillon en kook in tot de gewenste dikte. Haal de limoenblaadjes eruit. Pureer de saus, zeef hem en breng op smaak met de limoenrasp en sap en evt. peper en zout.