# Kokos-serehsaus

## Ingrediënten

0,5 l

- 0,5 l kokosmelk
- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 4 limoenblaadjes
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 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.

## Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gehakte sjalot 1000g

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