

GELE CURRYSOEP MET GAMBA'S EN ZEEWOLF



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gemberpuree 450g



Thaise gele curry 450g

INGREDIËNTEN

6

- 50 g Bresc Thai yellow curry
- 12 gamba's
- 300 g zeewolf
- gesneden koriander
- 15 g vissaus
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 5 dl kokosmelk
- ½ l visbouillon
- ½ limoen
- 3 stengels lente-ui
- 1 bakje bundelzwammen
- ½ blikje bamboescheuten
- 100 g taugé
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en halveer ze. Snijd de zeewolf in stukken. Bak de vis en de gamba's met de sjalot in wat olie. Voeg de Thai yellow, citroengrass en de gember toe. Blus af met bouillon en kokosmelk. Kook het geheel kort door.

Snijd de lente-ui in fijne ringen en snijd de bundelzwammen los. Breng op smaak met de vissaus en voeg de bamboescheuten, taugé, lente-ui en bundelzwammen toe.

Garneer met de gesneden koriander en serveer.