

GELEI VAN RODE CURRY



INGREDIËNTEN

0,5
l



- 0,5 l kippenbouillon
- 6 g agar-agar
- 10 g Bresc Thai red curry
- 4 g vissaus
- 1 limoenblad

BEREIDINGSWIJZE

Meng alle ingrediënten behalve de agar-agar.
Laat het op een laag vuur trekken.
Laat het afkoelen en zeef het.
Vermeng de agar-agar erdoor en breng het aan de kook.
Kook het even door.
Giet de massa op een plaat of mal en laat het afkoelen.