Thaioli van zoete aardappel



Ingrediënten

1 kg

- 2 zoete aardappels
- 100 g crème fraîche
- 100 g kokosmelk
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 15 g gesneden koriander
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 g vissaus
- 200 g Bresc Alioli limón

Bereidingswijze

Pof de aardappels in de schil in een oven van 200 graden totdat ze goed gaar zijn. Pel ze en prak ze helemaal fijn. Pureer alle overige ingrediënten en meng ze door de aardappel.

Gebruikte bresc producten



Bresc Alioli met citroen 1000g



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

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