Thaise rode currysaus



Ingrediënten

0,5 l

- 3 stengels bosui
- 10 g Bresc Korianderpuree
- 0,5 l kokosmelk
- 125 g Bresc Thai red curry
- 1 limoen (sap)
- olie om in te bakken
- 15 g vissaus

Bereidingswijze

Verwarm een pan met wat olie. Voeg de rode curry toe en bak even aan. Snijd de bosui in ringetjes. Voeg deze toe en blus af met de kokosmelk. Kook de currysaus een beetje in en voeg de limoensap en korianderpuree toe.

Gebruikte bresc producten



Bresc Korianderpuree 450g



Bresc Thaise rode curry 450g

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