

THAISE WORTELZALF



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gemberpuree 450g



Thaise gele curry 450g

INGREDIËNTEN

1
kg



- 1 kg wortels
- 40 g gehakte sjalot
- 0,5 l groentebouillon
- 30 g Bresc Thai yellow curry
- peper en zout
- 20 g Bresc Citroengrasspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 75 g roomboter in blokjes
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de wortel ze in gelijke kleine stukken. Bak de wortel in wat olie aan en voeg de sjalot toe totdat het mooi gaat kleuren en zacht wordt. Voeg gember, citroengras en Thai yellow curry toe. Smoor het even mee. Blus af met de bouillon en kook het helemaal gaar. Kook daarna het vocht flink in. Giet de wortel af en vang het vocht op. Pureer de wortelmasa zeer fijn in de blender met de boter. Breng zo nodig op smaak met peper en zout en wrijf het door een bolzeef.