

Thaise Curry met cocos



Samenstelling per kg kip of kalkoen in blokjes:

- 125g cocosmelk
- 30g Liquifix Curry
- 15g keukenzout

Werkwijze:

Meng de ingrediënten met het vlees tot alles opgenomen is.

Laat 2 cm olijfolie of arachideolie heet worden in een hoge pan.

De vleesblokjes dichtschroeien en laten garen, afgieten in metalen zeef en afkoelen.

Bereiding saus:

Meng per kg Chinoise Saus (koud mengen):

- 100g cocosmelk
- 20g tomatenpuree
- 5g kurkuma

Afwerking:

Voeg 800g afgewerkte saus toe aan 1 kg vlees.

