



Casimirsaus

FORUM
culinaire

Onze ADVIEZEN
Verstandige & Praktische

Thaise Kerriesaus - Exotische Casimir saus

Ingrediënten:

- ◇ 800 ml lauw Water
- ◇ 180 g **HACO** Casimir saus

- ◇ 100 ml Kokosmelk
- ◇ 100 ml Room

- ◇ 100 g Lychees in vierde (blik)
- ◇ 100 g Mango in blokjes (diepvries)

1,230 kg RENDEMENT netto

- ◇ Geraspte kokos of schaafsels van kokos

Deze saus serveren met:

- ◇ Rijst (Basmati, Thai e.d.)
- ◇ Vlees, vis, schaaldieren of groenten in reepjes snijden en roerbakken in de wok.
- ◇ Verse gekookt gehaktballetjes eventjes roerbakken in sesamolie

Bereiding

langzaam opkoken ... sudderen 5 min

toevoegen, alsook
opkoken ... sudderen 2 min
garnituur van

en
toevoegen ... opkoken 10 sec

FACULTATIEF!

Extra garnituur (bij het opdienen v/d saus)

