



NIEUW

Sublimix

Thai bouillon

Sublimix

Thai bouillon



POEDER



Deze bouillon brengt je in vervoering en neemt je mee naar het mysterieuze Oosten. De smaak van rijst- en noedelschotels was nog nooit zo typisch Thais. Deze buitengewone bouillon kan het bijzonder goed vinden met de andere Sublimix-bouillons. Combineer deze pittige smaakmaker naar hartenlust met deze bouillons. Verfijn ook je drinkbouillon met een zalig Aziatisch aroma.

vorm: poeder

inhoud: 220 g ▶ 11 l

dosering: 20 gram per liter

EAN 1st : 5425024745884

EAN colli 12st : 5425024744566





Gamba's in kokosmelk met knapperige groentjes

Uit de Aziatische keuken

Sublimix




Dit heb je nodig

450 g gamba's
saffloerolie
500 g groene asperges
200 g peultjes
2 rode puntpaprika's
1 rode chilipeper
2 tenen look
2 stengels citroengras (gekneusd)
4 limoenblaadjes
1 el vissaus
2 blikjes kokosmelk (2x400ml)
2 el thai bouillon
sap van ½ limoen
5 lenteuitjes
handvol diepvrieserwtjes
koriander



Sublimix

Thai bouillon
saffloerolie

 4	aantal personen
 30'	duurtijd bereiding
	moeilijkheidsgraad



Zo maak je het

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.
Schil de onderkant van de asperges en snijd ze in drie.

Snijd de puntpaprika's in plakken en versnipper de look en chilipeper.

Zet een wokpan (of een pan met hoge rand) op het vuur en laat deze goed warm worden. Voeg een scheut saffloerolie toe en bak de gamba's kort aan. Kruid ze met een beetje zout en peper.

Haal de gamba's uit de pan en voeg indien nodig terug een scheutje olie toe.

Bak nu de asperges en peultjes aan. Voeg daarna de paprika, chili, look, citroengras en limoenblad toe. Roerbak de groentjes maar zorg dat ze beet houden. Kruid met vissaus en een tikje zout.

Blus de pan met kokosmelk en kruid de saus met thai bouillon en limoensap.

S.

Laat Thai bouillon je verder inspireren



mosselen op zijn Thaïs

Voeg één afgestreken eetlepel Thai bouillon toe per kilo mosselen en kook de mosselen zoals je dat gewoon bent. Op het einde giet je wat kokosmelk erbij en werk je af met een bosje koriander.



exotische smaakmaker

Roer een beetje Thai bouillon door de gekookte rijst, noedels, wokgroenten of je stoofpotje.



soep met een Aziatisch tintje

Groentesoep, vissoep, pompensoep, kippensoep, champignonsoep krijgen een subtiel verrassende smaak met Thai bouillon.



bouillons onder elkaar

Combineer Thai bouillon met de Tellofix Gold, de kip-, runds- of visbouillon voor een rijke genuanceerde smaak.

Ken je ook onze andere bouillons?



Sublimix
bouillon-serie