



Maïskip Suprême in Thaise Curry

Wegdromen naar verre oorden!

Samenstelling

Saus

- Kippenbouillon 1 l
- Kokosmelk 3 l
- Premix Roze peper Evlier 380 g
- Curry Yellow Storm Evlier 50 g
- Lookpoeder Evlier 35 g
- Harissa kruiden Evlier 25 g
- Specerijenzout om het vlees te kruiden

Groenten

Voorverpakt en gesneden

- Wortel (dikke julienne) 1 kg
- Courgetteblokjes 1 kg
- Paprika tricolor (reepjes) 500 g
- Pijpajuin (in stukken van 5 cm) 300 g
- Rode mini-tomaatjes of tricolor 750 g

Vlees

- Suprême (filets) van maïskip 4 kg

Bereiding

Saus

Meng alle ingrediënten koud. Indien je de saus iets vaster wil, kan je een kleine hoeveelheid saus met Maizena mengen tot een papje. Meng dit daarna met de rest van de saus.

Vlees

Breng de suprême filets op smaak met specerijenzout. Korst aan beide zijden mooi aan (eerst de velzijde). Haal uit de pan en laat afkoelen.

Groenten

Stoof alle groenten, met uitzondering van de mini-tomaatjes, in de pan waarin het vlees gebakken werd. Haal de groenten uit de pan en laat afkoelen. Voeg nadien de tomaatjes toe.

Voor de afwerking

Meng alles, trek vacuüm in kookzakken en stoom gedurende 45 minuten op 67°C. Laat afkoelen in de koelkast en klaar.

tip

Verse koriander geeft de typische Thaise smaak nog een extra touch!