

# Green Thai-Curry von Oliver Roos

Mengen für 31 Personen

3.875 Liter Kokosmilch	
233 g Curry	Greencurrypaste (Glas)
3.1 kg Auberginen (g)	
171 g Bouillion	
7.75 TL Salz	
3.1 g Zucker	2.5 EL
465 g Basilikum	Thaibasilikum
15.5 Stück Pepperoni	

!!! Zusätzlich noch 200 Gramm Bambussprossen (pro 10P), 3EL Fischsauce (pro 10P) und 8 Stück Kaffirlimonenblätter (pro 10P) !!!

Kokosmilch und Grüne Currypaste aufkochen, 15 Minuten sieden lassen und dabei gut vermischen.