Curry van pompoen, paprika en ananas



Ingrediënten

4

- 1 flespompoen
- 30 g gehakte sjalotten
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- ½ ananas
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc WOKpeper
- 20 g Bresc WOKgember
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc Thai yellow curry
- 3 limoenblaadjes
- 2 dl kokosmelk
- 300 g rijst
- 5 g gesneden munt
- 5 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd de pompoen,paprika's en ananas in stukken. Bak alles aan in wat olie. Voeg de sjalot, gember, citroengras, rode peper, Thai yellow en de knoflook toe. Blus af met de kokosmelk en laat het gaar koken. Stoom ondertussen de rijst gaar. Serveer de curry met de rijst en de gesneden kruiden.

Gebruikte Bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Thaise gele curry 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000