Pompoen-gemberzalf



Ingrediënten

1 kg

- 1 flespompoen (butternut)
- 40 g gehakte sjalot
- 0,5 l groentebouillon
- 30 g Bresc Gemberpuree
- peper en zout
- 20 g Bresc Tikka masala
- 75 g roomboter in blokjes
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Schil de pompoen en snijd deze in gelijke stukken. Bak de pompoen in wat olie en voeg de sjalot toe totdat het mooi gaat kleuren en zacht wordt. Voeg de gember en de tikka masala toe en smoor even mee. Blus af met de bouillon en kook helemaal gaar. Schep de pompoen eruit en pureer zeer fijn in de blender. Bewaar het vocht. Voeg de boter toe. Indien nodig voeg wat van het kookvocht toe. Breng zo nodig op smaak met peper en zout en wrijf het door een bolzeef.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Tikka masala 450g

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