Relish van pompoen en citroengras



Ingrediënten

1,5 kg

- 1 kg pompoen
- 0,5 kg gehakte sjalot
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Thai yellow curry
- 8 g maizena
- 1 dl azijn
- 2 l water
- 300 g suiker
- olie om te smoren
- 4 citroenblaadjes
- 1 limoen
- peper en zout naar smaak

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Thaise gele curry 450g

Bereidingswijze

Schil de pompoen, haal het zaad eruit en snijd in gelijke blokjes. Smoor alle ingrediënten goed door. Voeg dan de suiker toe en laat smelten. Blus af met de azijn en het water en voeg ook de limoenblaadjes toe. Kook het geheel tot de blokjes net niet gaar zijn.
Haal de blaadjes eruit. Voeg de rasp van de limoen en sap naar smaak toe, smaak af met peper en wat zout. Laat afkoelen en serveer.

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