

RELISH VAN POMPOEN EN CITROENGRAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Rode peperpuree 450g



Thaise gele curry 450g

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

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.