Curry van pompoen, paprika en ananas

Ingrediënten

10

- 3 flespompoen
- 75 g gehakte sjalotten
- 3 rode paprika
- 3 gele paprika
- 1 ananas
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc WOKpeper
- 50 g Bresc WOKgember
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g Bresc Thai yellow curry
- 8 limoenblaadjes
- 5 dl kokosmelk
- 750 g rijst
- 13 g gesneden munt
- 13 g gesneden koriander
- 13 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

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Thaise gele curry 450g

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