

## 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 Citroengrasspuree
- 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 Citroengrasspuree  
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.