



Thaise Pompoenschotel.

1 stukje verse gember (ter grootte van een duim), schillen en in kleine stukjes snijden
2 theelepels kurkuma
Halve pompoen, schoongemaakt en in stukken gesneden.
Stengel citroengras (of gedroogde poeder)
2 limoenblaadjes
200 ml kokosmelk (uit blik)
100 ml water
Sap van 1 limoen
Peper en zout
Olie
Bosje koriander

Olie in de pan. Even de gember bakken voor 1 minuut. Alles verder mengen en erbij doen in de pan. Behalve de verse koriander. Deksel erop en zacht stoven gedurende een half uur. Alles geurt heerlijk naar de limoenblaadjes. Af en toe even omroeren. Verder heb je er geen omkijken naar. Controleer even of de pompoen zacht is, dan is het gerecht gaar. Strooi de vers geknipte koriander erover.

Witte rijst erbij.

De limoenblaadjes zijn bij iedere toko te koop. Ik neem altijd een diepvries pakje mee. Je kunt er lang mee doen. Je gebruikt er maar erg weinig van.