

## RODE CURRY MET POMPOEN EN PISTACHE

Receptuur voor 15 personen



### Benodigheden

- 4 el Rode curry pasta
- 5 dl Zonnebloemolie
  
- 3 Flespompoenen
  
- Suiker
- Currypoeder
- Chilipoeder
- Zout
  
- 2 dl Witte wijn azijn
- 2 dl Water
- 200gr Suiker

### Bereidingswijze

*Rode curryolie* : Meng rode curry en zonnebloemolie en verwarm tot 80° C. Laat afkoelen en zeef de olie. Bewaar overschot voor de volgende avond. Netjes wegzetten!

*Pompoen*: Snij 15 plakken van 2 mm van de bovenkant van de flespompoenen. Schil de rest van de pompoenen en snij in stukken van 10 cm. Bewaar de pitten. Kwast de stukken pompoen in met olijfolie en verdeel op een gastroplaat. Strooi wat zout over de pompoen en pof ze in ongeveer 45 minuten gaar in een oven van 160° C. Laat afkoelen en prak de pompoen. Breng op smaak met wat rode curryolie en zout.

*Pompoenpitten*: Droog de pitten een beetje en verdeel deze op een gastro bek. Bestrooi licht met suiker, currypoeder, beetje chilipoeder en wat zout. Zet ook in de oven om te caramelliseren en krokant te worden.

*Ingemaakte pompoenschijfjes*: Steek rondjes van 2 cm uit de plakken pompoen. Doe azijn, water, suiker en rode peper in een pan en breng aan de kook. Laat

- 1 Rode peper
- 10 Zwarte peperkorrels
  - 2 Passievruchten
  
- 1 Eiwit
- 20gr Yogurt
- 1 dl Sushiazijn
- 4 dl Rode curryolie
  
- ½ Knolselderij
- 200 gr Pistachenootjes
  - 1 dl Melk
  
- 100 gr Pistachenootjes
  
- 1 Courgette
- 250 gr Gietenkaas Blanc
  - Rucola cress

even doorkoken en haal van het vuur. Haal de pulp uit de passievruchten en roer door het zoetzure marinade. Laat de pompoenrondjes marineren in het warme marinade.

*Currycrème:* Doe eiwit, yoghurt en sushiazijn in de blender. Draai tot luchtig schuim en voeg daarna de curryolie in een dun straaltje toe tot een mooie crème. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzak.

*Pistachecrème:* Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de knolselderij gaar in gezouten water. Rooster de pistachenootjes 12 minuten op 160° C. Maal de pistachenoten en melk fijn in de blender. Voeg de knolselderij en draai tot een crème en breng op smaak met zout. Bewaar in een spuitzak.

*Pistachenootjes:* Frituur de pistachenoten krokant in een laagje zonnebloemolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

*Courgette:* Snij de courgette in de lengte doormidden. Snij plakjes van 2-3 mm van de halve courgette en breng op smaak met olijfolie en zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de gepofte pompoen over de borden. Spuit dotjes curryen pistachecrème over de borden. Versier het geheel met pistachenootjes, pompoenrondjes, courgetteplakjes, stukjes geitenkaas en rucolacress.

### **Presentatie**

Verdeel de gepofte pompoen over de borden. Spuit dotjes curryen pistachecrème over de borden. Versier het geheel met pistachenootjes, pompoenrondjes, courgetteplakjes, stukjes geitenkaas en rucolacress.