

# Wilawan's Groene pompoencurry

## Ingrediënten:

biologische pompoen of flespompoen 1 ca. 500 g  
kippendijen 4  
zonnebloemolie 3 el  
Fair Trade Original groene curry kruidenpasta 1 zakje  
Fair Trade Original kokosmelk 400 ml  
haricots verts 200 g  
kleefrijst of sushirijst 3 el  
verse koriander 1/2 bosje

## Bereidingswijze :

- Schil de pompoen met een dunschiller, halveer deze en verwijder de pitten.
- Snijd de pompoen in stukken.
- In Thailand bereiden ze de pompoen met schil, dan wel even goed wassen
- Snijd de kip in stukken.
- Verhit 3 eetlepels zonnebloemolie in een ruime pan en bak hierin de kip aan met de currypasta.
- Voeg de kokosmelk en de pompoen toe en breng aan de kook.
- Voeg de haricots verts toe en laat nog zo'n 10-15 minuten op middelhoog vuur sudderen totdat de groenten beetgaar zijn.
- Verhit intussen een koekenpan en rooster hierin de kleefrijst op hoog vuur tot deze mooi bruin is.
- Roer voortdurend zodat de rijst niet aanbrandt.
- Maal de rijst fijn in de vijzel en voeg toe aan de curry.
- Serveer de curry met verse koriander.