**Pompoencurry**

flespompoen
uien
wortelen
gember
knoflook
rode currypasta
fijne suiker
vloeiende bloem

citroengraspoeder
komijnpoeder
koriander
wokolie
tomatenpuree
kokosmelk
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
ingemaakte rode paprika
peper en zout

**Voorbereiding.** Schil een flespompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in grote dobbelstenen. Snijd een tweetal uien, twee grote wortelen en een vijftal teentjes knoflook in een fijne brunoise. Gebruik daartoe eventueel een blendertje.

Verhit een flinke scheut wokolie in een wokpan. Bak de pompoenblokjes tot ze halfzacht zijn. Voeg de andere groentenmix toe en roerbak tot de uisnippers glazig zijn.

Voeg een groot glas [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe en roerbak nog een minuutje. Voeg verder toe: een blik kokosmelk, een potje tomatenpuree en een paar eetlepels ingemaakte zoetzure rode paprika uit een bokaaltje.

**Voeg de kruiding toe**: een tweetal eetlepels rode currypasta, een snuifje suiker en naar smaak citroengraspoeder, komijnpoeder, gedroogde koriander, gemberpoeder, peper en zout.

Laat al roerend sudderen tot de smaken goed vermengd zijn. Controleer of de pompoenblokjes volledig gaar zijn. Bind de curry eventueel met wat vloeiende bloem opgelost in water.

**Dien op** als een vegetarisch gerecht, eventueel in combinatie met rijst of noedels. Er kan ook een stukje kip bij voor wie veggie niet echt ziet zitten.