# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Khmercurry met kip, aubergine, pompoen en kokos van Gordon Ramsay**

Nodig:

400 ml kokosmelk

1 eetlepel sambal

1 eetlepel trassi

4-6 eetlepels

citroengraspasta (zie recept)

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel palmsuiker, plus een extra snuf

1 eetlepel kerriepoeder, plus een extra snuf

2 steranijs

1 theelepel kaneel, plus een extra snuf

½ theelepel ketoembar

2 kaffirlimoenblaadjes

1,5 liter kippenbouillon, getrokken met laos, knoflook en chilipeper

450 g kippenborst, in grote blokjes plantaardige olie, om te bakken

300 g pompoen, in grote blokjes

een snuf chilipoeder

een snuf zout

200 g Thaise miniaubergines, in vieren

Bereiding:

Doe de kokosmelk in een pan en kook hem tot de helft in. Voeg de sambal, trassi, citroengraspasta en vissaus toe en roer alles goed door elkaar. Voeg de palmsuiker, het kerriepoeder, de steranijs, het kaneel, de ketoembar en limoenblaadjes toe en roer nogmaals. Laat alles enkele minuten zacht doorkoken zodat de smaken goed intrekken. Breng in een aparte steelpan de met laos, knoflook en chilipener getrokken kippenbouillon tot net onder de kook. Voeg de kip toe en pocheer hem 8-10 minuten. Verhit 1 eetlepel plantaardige olie in een koekenpan en fruit de pompoen samen met het kaneel, kerriepoeder, chilipoeder, de suiker en het zout in 2 minuten goudbruin. Schep de pompoen uit de pan en zet hem opzij. Verhit weer 2 eetlepels olie in de pan en roerbak de aubergine in enkele minuten goudbruin. Voeg zo veel kippenbouillon aan de currypasta toe tot hij onderstaat (ca. 200 ml), voeg dan de pompoen toe en breng alles aan de kook. Laat de pompoen 10-12 minuten zacht stoven en voeg indien nodig nog een scheutje bouillon toe om de curry wat te verdunnen. Voeg de stukjes kip en aubergine toe en verwarm alles nog 4-5 minuten goed door.