**Rode curry met eend en lychees**

Ingrediënten:

60 ml kokosroom

2 el rode currypasta

½ geroosterd eend, zonder bot en in stukjes

400 ml kokosmelk

2 el vissaus

1 el palmsuiker

1 blik lychee, uitgelekt

1 blik ananas, uitgelekt

110g cherry tomaten

7 limoenblaadjes, doormidden gescheurd

GARNERING

handvol Thais basilicum

1 rode chilipeper, zonder zaad, in dunne ringetjes

Bereiding:

Doe de kokosroom in een wok en laat hem op matig vuur ongeveer 5 minuten pruttelen, of tot er zich een laagje olie op het oppervlak heeft gevormd. Al roerend voeg je de currypasta toe.2Voeg de geroosterde eend toe en bak het 5 minuten mee. Doe de kokosmelk, vissaus, limoenblaadjes en palmsuiker erbij en laat alles nog 5 minuten op matig vuur koken.3Voeg de lychees, ananas en tomaten toe en kook ze 1-2 minuten mee. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Schep alles in een grote kom en bestrooi met basilicum en chilipeper.