

POMPOEN-LAKSA MET GARNALEN

4 personen | 35 minuten



Ingrediënten

- 4 eieren, middelgroot`
- ½ biologische pompoen (à 400 g)
- 1 pakje **Prima Taste Laksa Pasta**
- 250 ml *Mae Ploy kokosmelk*
- 300 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 300 g rijstnoedels (3 mm)
- ½ rode ui, middelgroot
- 1 rode chilipeper
- 50 g jonge bladspinazie
- *Prima Taste Sambal Chilli*, naar smaak (optioneel)
- zout

Bereiding

- 1** Breng een pan water aan de kook en kook de eieren tot de gewenste gaarheid (bijvoorbeeld 6 minuten voor halfzacht). Haal de eieren uit de pan en leg ze tot gebruik in een kom met koud water.
- 2** Verwijder de schil, pitten en zaadlijsten van de pompoen en snijd het vruchtvlees in stukjes van 1,5 centimeter. Doe de pompoen samen met de **Prima Taste Laksa Pasta** in een pan en schep om. Schenk de kokosmelk en 350 milliliter water erbij en breng langzaam aan de kook. Laat de laksa op laag vuur 10-12 minuten zachtjes pruttelen, tot de pompoen bijna gaar is.
- 3** Voeg de garnalen toe en gaar ze in 2-3 minuten.
- 4** Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze in een vergiet uitlekken.
- 5** Pel de rode ui en snijd hem in dunne ringen. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes.
- 6** Verdeel de laksa over vier diepe kommen, gevolgd door de noedels. Pel de eieren, halveer ze en leg in elke kom twee helften. Garneer met de spinazie, ui en chilipeper. Houd je van extra pittig? Serveer dan de Prima Taste Sambal Chilli erbij. Breng de pompoen-laksa eventueel op smaak met wat zout.



**PRIMA TASTE
LAKSA PASTA**

TIP

Deze pompoen-laksa is flink pittig, zeker als je er aan het einde nog een lepeltje sambal bij serveert. Wil je hem toch iets milder, dan kun je wat extra kokosmelk toevoegen naar smaak en de chilipeper weglaten.