

Algemene informatie

Gemalen citroengras (oftewel serehpoeder) is een zachtgroen poeder dat ontstaat als je de groene delen van een gedroogde citroengrassstengel maalt. Door het drogen en het malen is het poeder sterker geconcentreerd dan de verse citroengras. Pas daarom op met de hoeveelheid poeder in je recept. Gedroogde kruiden moeten droog, donker en luchtdicht verpakt blijven, want dan blijven ze maanden vers.

Citroengras is één van de belangrijkste kruiden van de Thaise, Vietnamese en Indonesische keuken. Het wordt niet rauw gegeten. Doorgaans wordt gemalen citroengras meegekookt of -gestoofd in gerechten. Het kan zowel aan het begin als gedurende de kooktijd worden toegevoegd. Je hebt er weinig van nodig, hooguit een halve theelepel in plaats van 1 stengel.

Gebruik citroengraspoeder voor soepen (tom yum, tom ka, singapore laksa), currypasta's (bijvoorbeeld groene curry), sauzen en tijdens het roerbakken om gerechten een frisse citroenachtige en toch zachte smaak te geven zonder dat het te zuur wordt. Het combineert erg goed met kokos, gember, knoflook en koriander en kan prima gebruikt worden voor marinades voor vis en vlees of saté

Achtergrond & Geschiedenis

Citroengras gemalen of Sereh (*Cymbopogon citratus*) is een plant uit de grassenfamilie (Poacea).

De plant is bekend van groeiplaatsen in India, Afrika, Australië en Amerika.

