



Lekker al die pompoenrecepten, maar wat doe je met de pitjes?
Vandaag heb ik drie manieren om 3 mokken vol pompoenpitjes om te toveren in
lekkere knabbels:

Geroosterde pompoenpitjes op 3 manieren

Ingrediënten:

3 mokken pompoenpitjes
3 kruidenmengsels

Mengsel 1:

2 el gesmolten boter of kokosolie
 $\frac{1}{4}$ tl uienpoeder,
 $\frac{1}{4}$ tl knoflookpoeder,
 $\frac{1}{4}$ tl dille,
 $\frac{1}{4}$ tl zout.

Mengsel 2:

2 el gesmolten boter of kokosolie,
 $\frac{1}{4}$ tl kaneel,
1 tl ahornsiroop.

Mengsel 3:

2 el gesmolten boter of kokosolie,
 $\frac{1}{4}$ tl zout,
 $\frac{1}{4}$ tl peper.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Haal de pitjes uit de pompoen en was de pitten schoon met water. Kook ze voor 2 minuutjes in een pannetje met kokend water en giet ze daarna af en dep ze droog. Verdeel de pitten in 3 porties. Doe elke portie in een kom. Voeg aan elke portie een kruidenmengsel toe.

Mengsel 1:

2 el gesmolten boter of kokosolie
 $\frac{1}{4}$ tl uienpoeder,
 $\frac{1}{4}$ tl knoflookpoeder,
 $\frac{1}{4}$ tl dille,
 $\frac{1}{4}$ tl zout.

Mengsel 2:

2 el gesmolten boter of kokosolie,
¼ tl kaneel,
1 tl ahornsiroop.

Mengsel 3:

2 el gesmolten boter of kokosolie,
¼ tl zout,
¼ tl peper.

Goed door elkaar roeren en dan schep je de porties in 3 aparte delen op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak de pitjes ongeveer 20 minuten tot ze een beetje knapperig zijn geworden. Je kunt de pitjes bewaren in luchtdichte potjes.

Knabbel ze!

