



Pompoenpuree En Pompoentaartkruidenmengsel

Bereiding Pompoenpuree:

2 recepten om zelf verse pompoenpuree te maken.

Manier 1: Snijd de pompoen in stukjes, verwijder draden en pitjes. Rooster die in ongeveer 30 minuten gaar bij 175 - 200 graden. Het is gaar als je er met een vork gemakkelijk in kunt prikken. Lepel het vruchtvlees nu van de schil en prak het vruchtvlees. Blijft de puree te droog, voeg dan wat eetlepels water toe.

Manier 2: Snijd de pompoen in stukjes, verwijder de schil, draden en pitjes. Kook de stukken pompoen in ongeveer 12 minuten gaar in water en pureer ze dan met een staafmixer. (deze manier geeft een puree die minder intens is van smaak)

Pompoenpuree kun je ongeveer 3 dagen bewaren in de koelkast. Invriezen kan ook dan is het 3 maanden houdbaar. Ik zou zeggen: maak een lekkere voorraad aan want de puree gaat zeker nog terugkomen in de recepten.

Bereiding Pompoentaartkruidenmengsel:

Ingrediënten:

- 1 el kaneel
- 2 tl gemberpoeder
- ½ tl pimentpoeder
- ½ tl gemalen kruidnagel
- ½ tl gemalen foelie
- ½ tl gemalen nootmuskaat

Meng de kruiden door elkaar en bewaar het in een luchtdicht afsluitbaar potje.

