

Najaar is pompoentijd! Daarom deze keer een paar recepten met pompoen.

Arepa di pompuna

Een van mijn vroegere leerlingen trakteerde voor zijn verjaardag de klas op deze lekkernij uit Curaçao.

Ik vond ze zo lekker, dat ik zijn moeder naar het recept heb gevraagd.

Wat heb je ervoor nodig

- 500 gr. gekookte en gemalen pompoen
- 125 ml. melk
- 100 gr. zelfrijzend bakmeel
- 1 tl zout
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 eieren
- 70 gr. rozijnen
- 4 el suiker
- Bakolie
- Vanille-essence (eventueel)



Hoe maak je het

- Klop de eieren los en meng ze door de fijngemalen pompoen
- Voeg melk (en vanille-essence) toe
- Voeg al roerende het meel, de kaneel en zout toe
- Als laatste rozijnen en suiker door het beslag mengen; het beslag mag niet te dun zijn. Voeg anders wat extra bakmeel toe
- Verhit wat olie in een koekenpan
- Leg met een grote lepel telkens 3 à 5 hoopjes van het beslag in de hete olie (net als bij Drie in de pan)
- Als de bovenkant “droog” is de koekjes omdraaien
- Bak de koekjes tot ze goudbruin zijn
- Serveer de Arepa di Pompuna met een beetje poedersuiker

En smullen maar!