

Recept 1

Auteur: René

Aantal personen: 3 - 4

Schil de pompoen en verwijder het zaad. Snijd ca. 1 kg "pompoenvlees" in blokjes en breng het met een laagje water (waaraan een eetlepel olijfolie is toegevoegd) aan de kook. Als de pompoen gaar is kan er met een staafmixer een gladde saus van worden gemaakt. Voeg 4 ons vis (bijv. kabeljauwfilet), een fijngesneden ui en paprika, wat champignons en olijven, twee fijngesneden tenen knoflook en een Spaanse peper (in stukjes) toe. Nu nog een eetlepel kruidenmengsel naar keuze (bijv. tijm, basilicum, rozemarijn, salie) toevoegen en laten koken tot de vis gaar is. Als laatste nog 2 ons gepelde garnalen toevoegen. Laat alles nog een enkele minuutjes zachtjes pruttelen, en serveer het met rijst en / of stokbrood. Met een vers takje peterselie is het helemaal af.....

Wijntip: Vinho Verde (Portugal)

Eet smakelijk.

Recept 2

Bron: www.veganisme.non-profit.nl

Pompoenfondue

1 ui

olie

1 kilo pompoen

1 theel. kerrie

2 dl water

1 groentenbouillonblokje

2 teentjes geperste of fijngehakte knoflook

2 theel. verse rozemarijn, fijngehakt

2 theel. verse marjolein, fijngehakt

2 theel. verse thijm, fijngehakt

peper

shoyu

scheut witte wijn of water

100 ml sojacuisine

Was de pompoen en verwijder de pitten. Hak de pompoen in kleine blokjes. Snipper de ui en bak deze in wat olie. Voeg de pompoenblokjes toe en bak deze even mee. Voeg de kerrie toe. Doe het water erbij en het bouillonblokje en laat 15 minuten koken. Maak daarna met pureestamper of staafmixer een homogene massa van de inhoud van de pan. Bak de knoflook en verse kruiden in olie tot de knoflook gelig kleurt. Blus dit met shoyu en voeg het kruidenmengsel bij de pompoenmassa. Goed doorroeren, probeer of smaak en dikte van de verkregen saus naar wens zijn. Verdun eventueel met witte wijn of water. Doe de pompoensaus in een fonduepan en roer de sojacuisine er doorheen.

Houd de pompoensaus warm op een fonduestel en gebruik om te fonduen geblancheerde of licht voorgestoomde stukjes groente als bleekselderij, wortel, champignons, broccoli, paprika. Geef hierbij stokbrood en een frisse salade.

Recept 3

Bron: www.veganisme.non-profit.nl

Pompoen Curry

3 eetl olie

2 laurierblaadjes

2 stukjes kaneel van 1 cm

2 kruidnagelen

zaad van 2 kardemoms

1 afgestreken theel uienzaad (nigella; kalonji)

½ afgestreken theel mosterdzaad
½ afgestreken theel fenegriekzaad
2 eetl sojayoghurt
¼ afgestreken theel asafoetidapoeder
1 afgestreken theel chilipoeder
2 afgestreken theel koriander-komijnzaadpoeder (dhana-jira)
½ afgestreken theel. kurkuma (koenjit)
1 middelgrote tomaat, grof gesneden
450 g rode pompoen (pethe), geschild en grof gesneden
1 dl water
1 theel amchurpoeder of citroensap
½ afgestreken theel. oersuiker
zout

Verhit de olie in een grote pan en bak de laurierblaadjes, kaneel, kruidnagel, kardemom, uienzaad, mosterdzaad en fenegriekzaad totdat de zadjes sissen. Voeg asafoetidapoeder, chilipoeder, koriander/komijnzaad en kurkuma toe en bak 2-3 minuten. Doe de tomaat erbij en bak nog 1 minuut. Voeg dan de pompoen en het water toe. Doe een deksel op de pan en kook op middelhoog vuur 10-12 minuten, of totdat de groenten gaar zijn. Voeg het amchurpoeder of citroensap en de suiker toe en breng op smaak met zout. Haal de pan van het vuur en voeg de sojayoghurt toe. Lekker met zilvervliesrijst of pikante aardappelen.

Recept 4

Auteur: Menno

Aantal personen: 12

Pilarones Pompoenbeignets

1 pakje gistpoeder

¼ kop lauw water

2 eetl. suiker

1 ei, los geklopt

1 blik (480 g) pompoen

½ 1/2 theel. zout

4 koppen bloem

frituurolie

melasse of ahornstroop

Strooi de gist op het lauwe water in een grote kom en roer tot de gist is opgelost. Voeg suiker, ei, pompoen en zout toe en meng alles goed. Doe er de bloem bij, met ½ kop tegelijk, tot het deeg te stijf wordt om het met een spatel te kneden. Doe het deeg op een licht bebloemde plank en kneed er genoeg van de overgebleven bloem door om te voorkomen dat het plakt. Waarschijnlijk zijn alle 4 koppen nodig. Blijf kneden tot het deeg glad en elastisch is. Vorm er een bal van en leg die in een met olie ingevette kom. Bedek de kom en laat het deeg 1 uur of tot het tweemaal zijn omvang heeft op een warme plaats rijzen. Stomp het deeg omlaag. Trek stukjes deeg eraf en vorm ze tot ringen in de vorm van appelbeignets, 7-8 cm in doorsnee. Maak de frituurolie heet en bak de beignets ca. 5 min, ze één keer kerend, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze meteen met warme melasse of ahornstroop.

Recept 5

Auteur: Ine <http://members.lycos.nl/inemienneke/index%20pompoen.htm>

Aantal personen: ?

Pompoenstoofsoep

1 kleine oranje pompoen (1 tot 1,5 kilo)

2 uien

1 teentje knoflook

ca. 0,25 liter kippenbouillon

cayenpeper

peper en zout

ketoembar

geraspte kaas

korianderblaadjes, fijngehakt

Was de pompoen en snijd het kapje eraf. Verwijder de pitten en het sponzige vruchtvlees.

Plaats de pompoen in een vrij hoge ovenschaal.

Vul de pompoen met 2 fijngesneden en glazig gebakken uien. Voeg 1 teentje fijngesneden knoflook toe.

Vul de pompoen met 0,5 liter kippenbouillon of zoveel dat de pompoen tot 2 centimeter onder de rand gevuld is.

Dek de pompoen af met aluminium folie en zet deze 20 minuten in de oven op 200°C, daarna op 150°C, in totaal 60 minuten tot het vruchtvlees zacht is.

Haal de pompoen uit de oven en maak het vruchtvlees met een lepel voorzichtig los van de schil.

Pureer het vruchtvlees en roer de moes door de bouillon.

De dikke soep vrij pittig kruiden met cayenpeper, zout en peper en 1 theelepel ketoembar.

Serveren in de uitgeholde pompoen en aan tafel bestrooien met geraspte kaas en fijngesneden korianderblad naar smaak

Recept 6

Bron: nl.culinair 29-10-1996

Aantal personen: ?

Pompoen-lasagne

1 kg pompoen 1 ui

1 teen knoflook

Italiaanse kruiden (diepvries)olie 1 pak lasagne

300 g jonge kaas

bieslook 1 bakje zure room

Schil de pompoen, snijdt in plakjes en kook in zout water in 5 - 10 minuten gaar. Stamp tot moes. Fruit de ui en de knoflook in olie. Meng door pompoenmoes. Meng ook italiaanse kruiden door pompoenmoes.

Kook de lasagne.

Snijd kaas in plakken.

Beboter ovenschaal en vul met laag pompoenmengsel, laag kaas, laag lasagne.

Herhalen tot de pompoen op is. Bovenste laag moet lasagne zijn.

Meng bieslook en zure room. Betrijk bovenste laag lasagne hiermee.

30 - 45 minuten in oven van 200 oC

Recept 7

Bron: nl.culinair 19-11-1999

Aantal personen: n.v.t.

Pompoenmarmelade

Benodigd: 2 tot 2 1/2 kg pompoen (voor circa 1 1/2 kg pompoenmoes)

suiker (gewicht 75 tot 100% gelijk aan de moes)

citroenzuur

geraspte schil van 2 sinaasappels

vloeibaar geleermiddel (gebruiksaanwijzing op de fles volgen)

Bereiding: De pompoen in parten delen en de pitten en zachte kern verwijderen.

De pompoen schillen, in blokjes snijden en in de mixer fijn maken.

Deze moes met de suiker, citroenzuur en sinaasappelschillen aan de kook

brengen en 10 seconden goed door laten koken.

Geleermiddel erdoor roeren, weer aan de kook brengen en in de potten gieten.

Afsluiten.

Recept 8

Bron: nl.culinair 26-06-1998

Aantal personen: 3

Pompoensoep

1 pompoen
1 flinke ui
1 teentje knoflook
1 winterpeen
1 groentebouillonblokje
kerrie
versgemalen peper
1 laurierblad
3 kruidnagels
ketjap
verse peterselie
slagroom

Fruit de gesnipperde ui en knoflook en fruit een lepel kerrie en de instukjes gesneden pompoen mee. Voeg 1/2 liter water, het bouillonblokje, de geraspte wortel, peper, het laurierblad, de kruidnagels, een scheutje ketjap en gehakte peterselie toe en laat dit 15-30 minuten koken. Verwijder de laurier en de kruidnagels en pureer de soep (bijv. door alles door een zeef te wrijven). Roer van het vuur af een scheut slagroom door de soep. Bestrooi de soep ter garnering voor het opdien met nog wat peterselie

Recept 9

Bron: nl.culinair 02-10-1992

Aantal personen: ?

Pompoenpudding

-1 Kg geschilde en in blokjes gesneden pompoen gedurende 5 à 6 minuten laten koken. Daarna bijna al het vocht afgieten en de brij fijnmixen.
-1/2 liter melk en 2 eetlepels fijne suiker toevoegen (naar smaak) en dit alles opnieuw aan de kook brengen. -1 pakje vanillesuiker toevoegen en het geheel nog eens laten doorkoken.
-In kommetjes gieten en versieren met 1 potje uitgelekt fruit. -in de koelkast plaatsen tot het afgekoeld is.

Recept 10

Bron: nl.culinair 26-06-1996

Aantal personen: ?

Turks nagerecht

Pompoen in schijven snijden, die in een pan met een beetje water en veel suiker drie kwartier laten stoven. Lauw-warm opdienen met slagroom en walnoten. Heerlijk.

Recept 11

Bron: nl.culinair

Aantal personen: ?

Pastaus

1 kg pompoen
2 eetlepels olijfolie
1 gesnipperde ui
1 kippebouillontablet
1/8 liter slagroom
zout, peper, nootmuskaat
50 gr gezouten pepita's (pompoenpitten, notenbar)

(zelf heb ik de pepita's vervangen door 200 gr. gerookte spekblokjes en heb ik er nog een flinke eetlepel gedroogde Rozemarijn en Tijm bij gedaan)

Verwijder de pitten uit de pompoen, snijd het vruchtvlees uit de schil en snijd het in stukjes. Verhit in een pan de olie en bak de ui daarin ca. 3 minuten zachtjes. Voeg de pompoen toe en bak nog ca. 5 minuten. Verkruiemel het bouillontablet erboven, voeg 1 dl water toe en kook de pompoen met het deksel op de pan in ca. 15 minuten gaar. Pureer de pompoen in een keukenmachine met het vocht en de slagroom en breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Schenk de pompoensaus over de pasta en strooi er de pepita's over. Geef er geraspte oude kaas bij.

Recept 12

Bron: nl.huishouden 16-10-2000

Aantal personen: ?

Pompoen met aardappel uit de oven

Gekookte aardappels met gekookte pompoen pureren met de staafmixer. Voeg ook boter en/of olijfolie toe. Kruiden: Komijn, zowel heel als gemalen, paprikapoeder, peper, zout. In kleine vuurvaste schalen doen, boter erover, in de oven onder de grill of op 200 gr.C. een korstje op laten komen. Mjam!

Recept 13

Auteur: Joke

Aantal personen: ?

Pompoenkoekjes

500 gr gepureerde pompoen of fijn geraspt

75 gr zelfrijzend bakmeel

mespuntje zout

2 eieren

olie om te bakken

Roer alles door elkaar.

Verhit de olie en doe met een lepel drie of vier hoopjes beslag in de pan.

Aan weerskanten goudbruin bakken.

Bestrooien met suiker en kaneel.

Je kan ze warm en koud eten.

Recept 14

Auteur: Fino

Aantal personen: ?

Pompoen-currysoep met chorizo (of merguez)

Uien, knoflook in wat boter aanstoven, in stukjes gesneden vooraf gestoomde pompoen, snufje suiker, currypoeder, nootmuskaat en een laurierblaadje toevoegen.

Een literkje kippenbouillon toevoegen en aan de kook brengen.

Laurierblaadje verwijderen en 0.6 l warme melk aan toevoegen.

Nog even laten warmen, en een goede halve deciliter room toevoegen (indien gewenst).

Verwar de chorizoworstjes niet met het product dat als een soort pikante salami verkocht wordt, deze kleine worstjes worden vooraf gebakken en zijn heerlijk van smaak als je de goede kwaliteit te pakken krijgt.

De beste zijn de vacuum verpakte chorizo's (bellota, pata negra): tijdens de zomer zijn ze echter moeilijker verkrijgbaar en dan vervang ik ze door een goede kwaliteit merguez. Het is natuurlijk een heel ander product met een heel andere smaak, maar het is niettemin een

goede vervanger.

De worstjes even laten aanbakken in een pan, en vervolgens in de soep verder laten garen.

Indien je merguez gebruikt is het beter zoveel mogelijk vet te laten uitdruipen vooraleer ze aan de soep toe te voegen.

Recept 15

Auteur: Tonny

Aantal personen: ?

POMPOENPUREE

Deze ongezoete puree kan, in porties, worden ingevroren en gebruikt in elk recept waarin verse- of pompoenpuree uit blik wordt voorgeschreven.

5 kilo pompoen

Verwarm de oven voor op 170° C.

Verdeel de pompoen in 4 stukken, wijder de melige membranen en de pitten(droog deze en gebruik ze, geroosterd in o.a. salades).

Vul een braadslede met ca. 1 cm. water, leg de stukken pompoen hierin en bedek ze met aluminiumfolie.

Zet ca. 90 min. in de oven tot de pompoen zacht is, verwijder aluminiumfolie en laat afkoelen.

Schep het vruchtvlees uit de schil in de kom van de keukenmachine, pureer het, en vries in kleine porties in.

Recept 16

Auteur: Tonny

Aantal personen: ?

ZOET-ZUUR VAN POMPOEN

3 kilo pompoen, geschild, pitten en membraam verwijderd

1 kilo rode uien, in ringen en daarna gehalveerd

250 gram grof zeezout

250 gram fijne kristalsuiker

2 theelepels kurkuma (geelwortel)

1 eetlepel citroensap

1 liter witte wijnazijn

2 theelepels mosterdzaadjes

4 theelepels korianderzaadjes

Snijd de pompoenen in plakken van 2 cm.dik, daarna in repen van 2 cm breed en vervolgens in blokjes van ca. 2 cm, leg ze in een kom en meng ze met de uienringen en 4 eetlepels zout, bedek de kom met een doek en laat de groenten 24 uur vocht verliezen.

Spoel ze af met koud water, laat ze in een vergiet uitlekken en verder drogen op keukenpapier.

Meng de rest van het zout met de suiker en kurkuma in een roestvrij stalen pan. Roer er langzaam de wijnazijn en citroensap door en verwarm het mengsel, al roerend, op laag vuur, tot de suiker is opgelost.

Breng aan de kook en laat 5 min. doorkoken, neem de pan van het vuur.

Voeg de groenten en de mosterd- en korianderzaadjes toe en laat 2 uur staan.

Breng op laag vuur aan de kook, schep de groenten in schone, met warm water omgespoelde, potten, laat het vocht 15 minuten inkoken en giet het over de groenten in de potten, sluit ze meteen af, laat afkoelen en bewaar de potten, op een koele, donkere plaats, minstens 6 weken alvorens ze aan te breken.

Recept 17

Auteur: Tonny

Aantal personen: ?

Gevulde pompoen met risotto, lavas en gruère

1 pompoen van ca. 3 kilo

250 gram risottorijst

2 sjalotjes, gesnipperd

1 teentje knoflook, gesnipperd of geperst

2 winterwortels

½ knolselderij } in fijne brunoise gesneden

2 stengels bleekselderij }

1 glas champagne

3 eetlepels olijfolie

6 dl. kippenbouillon

4 eetlepels slagroom, licht opgeslagen

15 blaadjes lavas }

5 blaadjes basilicum } fijngesneden

1 eetlepel pijnboompitten, licht geroosterd

125 gram oude Gruyère, geraspt

sojasaus

zout en peper

Deksel van de pompoen afsnijden en pitten en draden verwijderen.

De binnenkant bedruppelen met soja en bestrooien met zout en peper, 1 uur laten marinieren.

Oven voorverwarmen op 210° C.

Olijfolie verhitten en hierin sjalot, knoflook en brunoise-groenten aanzweten zonder te laten kleuren.

Rijst toevoegen en even meebakken zodat alle korrels een olielaagje hebben en doorzichtig zijn, blus af met champagne.

Even zachtjes laten koken en vervolgens, met ca. 1 dl tegelijk, de kippenbouillon toevoegen, tussendoor steeds laten koken tot de bouillon is opgenomen.

De rijst is nu bijna gaar.

Pijnboompitten, lavas, basilicum, lavas en Gruyère door de risotto roeren en op smaak brengen met peper en zout, als laatste de geslagen room door de rijst mengen.

Pompoen vullen met risotto, deksel erop en ca. 1 uur in de oven.

Schep de risotto op voorverwarmde diepe bordjes en schep steeds wat pompoen mee.

Geef er bijv. gebakken langoustines bij.

Recept 18

Bron: Velt pompoen recepten, samengesteld door Willy Letschert

Aantal personen: ?

Pittige pompenbroodjes

pompoenpuree van een middelgrote pompoen

pak brood-mix of zelf gemengd broodmeel

2 losgeklopte eieren

scheutje olijfolie

100 gram zonnebloempitten

eetlepel chilipoeder of flinke scheut chilisaus

Pompoenpuree lauw laten worden voor gebruik. Broodmeel mengen met puree, losgeklopte eieren, olie, zonnebloempitten en chilipoeder. Zo lang kneden tot het deeg soepel aanvoelt, eventueel bloem toevoegen. Afgedekt met vochtige doek op warme plaats laten rijzen gedurende een uur. Daarna in gewenste stukjes voor broodjes verdelen, balletjes draaien en deze op een ingevet en bestoven bakblik platdrukken.

Half uurtje laten narijzen op warme tochtvrije plaats.

Gaar en bruin bakken in ongeveer 25 minuten in voorverwarmde oven op 200 graden C, na 5 minuten op 180 graden C.

Recept 19

Bron: Velt pompoen recepten, samengesteld door Willy Letschert

Aantal personen: ?

Pompoen omelet met vissaus

4 losgeklopte eieren

scheutje olie

6 uitgeperste teentjes knoflook

300 gram in stukjes gesneden restjes vlees of ham of worst

pond pompoen in stukjes

4 eetlepels vissaus

2 eetlepels bruine suiker

Pompoenstukjes met eieren, knoflook, vlees, vissaus en suiker tot een omeletmengsel maken. Bak het geheel in olie op een zacht vuur langzaam gaar.

Recept 20

Auteur: Ine <http://members.lycos.nl/inemienneke/p%201%20Pompoen%20nagerechten.htm>

Aantal personen : n.v.t.

Pompoen jam

250 gr pompoen, geschild gewogen en. fijn gemalen

de geraspte schil van een citroen

1 theelepel kaneel

sap van 1 citroen

150-175 gr rietsuiker of stroop

Kook de pompoen met de geraspte citroenschil en weinig water voorzichtig tot de pompoen gaar is. Voeg dan kaneel, citroensap en suiker toe. Breng dit voorzichtig aan de kook en zet de vlam klein. Laat indikken tot de gewenste dikte. Jam afvullen in met soda schoongemaakte glazen potjes. Deksel erop en de pot op zijn kop zetten tot de jam koud is.

Recept 21

Auteur: Julia

Aantal personen: n.v.t.

Pompoen brood

420 gram bloem

2 theelepels droge gist

1 eetlepel olijfolie

240 ml pompoensap uit de sapcentrifuge (het vruchtvlees wat in de zeef achterblijft er uit halen en ook gebruiken)

1 eetlepel Rozemarijn

1 eetlepel Tijm

2 theelepels olijvenpasta met ansjovis

Alles in de broodmachine doen (sap als laatste), en de machine deeg laten maken.

Daarna 1 ½ uur in de machine bakken op 100 graden C.

Recept 22

Auteur: Ine http://members.lycos.nl/inemienneke/p%201%20pompoen_als_groenten.htm

Aantal personen: ?

Pompoenfrietten

1 kleine oranje pompoen, schoongemaakt

olie om te frituren

zout

Snijdt de pompoen in frietstaafjes van ongeveer 1 centimeter dikte. Verhit de olie tot 180 graden celcius en frituur de reepjes een aantal minuten. Na het uitlekken bestrooien met (zee)zout.

Recept 23

Auteur: ?

Aantal personen: n.v.t.

Snack van pompoenzaad

zaadjes van een pompoen

zout

Oven voorverwarmen op 225° C.

Haal de zaden uit de pompoen en spoel ze schoon in een zeef. Verspreid ze over een bakplaat op bakpapier. Met zout bestrooien en 5 minuten roosteren.

De zaden kunnen zowel met als zonder schaal gegeten worden.

Recept 24

Auteur: René

Aantal personen: n.v.t.

Pompoenwijn

Voor 25 liter:

15 kg fijngesneden pompoen

5 kg suiker

3 theelepels citroenzuur

5 theelepels pecto-enzyme

5 theelepels gistvoedingszout

5 theelepels wijngist (universeel)

Water

Pompoen fijnsnijden en invriezen. Na minimaal een dag de pompoen ontdooien en in een emmer doen. Tijdens het ontdooien moet er op worden gelet dat er geen sap verloren gaat.

5 liter water koken en over de pompoen gieten. Doorroeren.

Als de moes niet warmer meer is dan 20 graden C. de pecto-enzyme toevoegen. Goed doorroeren en minimaal 12 uur laten inwerken. De emmer afdekken met een schone theedoek.

Na de inwerktijd het gistvoedingszout, citroenzuur en de gist toevoegen. Goed doorroeren.

De afgedekte emmer op een warme plaats (20-24 gr.) en tweemaal daags doorroeren. Dit gedurende 4 dagen.

Na deze 4 dagen de vruchtenmoes zeven. Het sap overhevelen in de gistingfles.

2/3 van de suiker oplossen in ruim water. Als het suikerwater niet warmer is dan 20graden bij het sap gieten.

De fles dient tot onder de schouder gevuld te zijn met most. Goed schudden en afsluiten met waterslot.

De gistingfles blijft in de warme ruimte staan.

Na 3 tot 4 dagen (als de schuimkraag is verdwenen) de gistingfles tot onder aan de hals aanvullen met water waarin het laatste deel suiker is opgelost. Wel af laten koelen voor de toevoeging. De fles goed schudden en het waterslot plaatsen.

Na 2 tot 4 weken zal het waterslot bijna niet meer borrelen. De wijn is bijna klaar. Als de wijn volledig is uitgist kan de wijn worden overgeheveld en gebotteld.

Recept 25

Auteur: Julia

Aantal personen: 4

Pompoen quiche

1 pak broodmix

300 gram pompoen

1 aardappel

4 eieren

0,2 liter slagroom

1 kleine prei
4 worteltjes
200 gram gehakt
125 gram geraspte kaas
Naar smaak: knoflook, bieslook, tijm, rozemarijn, peper

Doe het deeg in een vlaai vorm. Rasp de pompoen en de aardappel en voeg dit samen met de fijngesneden wortel en prei bij het deeg. Gehakt toevoegen. Klop de eieren in een bakje en voeg voorzichtig de slagroom en kruiden toe. Doe dit mengsel door het deeg.

Strooi de kaas er over en plaats het gedurende 40 minuten op een oven (200 graden C.)

Recept 26

Auteur: Marcel De Roock

Aantal personen: ?

POMPOENPANNEKOEKEN

Een kg pompoen

1 liter melk

3 ... 4 eieren 500 gr bloem

1 lepel boter

20 gr gist

een halve lepel zout

Kook de pompoen, mix daarna met de eieren, bloem, zoetstof (stroop of honing) en voeg als laatste de melk toe met boter en zout. Bakken in een koekpan.

Recept 27

Auteur: Marcel De Roock

Aantal personen: ?

ZOETE POMPOENTAART

Nodig:

300 gr. Bladerdeeg

600 gr. Pompoen

50 gr boter

200 gr griessuiker

sap van 2 limoenen

2 pakjes vanillesuiker

4 eetlepels rozijnen (geweekt in rum)

3 eieren

1 dl room

taartvorm (O 25 cm) doorsnede.

Werkwijze:

Schil de pompoen, verwijdert de pitten en snijd in stukjes. Doe dit in een kookpot samen met de boter, de suiker, het limoensap en de vanillesuiker. Laat stoven tot alles gaar is. Mix het pompoenvlees fijn en doe er de rozijnen bij. Meng de eieren met de room en meng het met de pompoenpuree. Rol het bladerdeeg uit, leg in de beboterde taartvorm en doe er het pompoenmengsel in, bak +- 50 minuten in een oven op 220 graden. Dek eventueel af als de taart te vlug kleurt.