PUMPKIN SPICE LATTE & PUMPKIN SPICES

Land: Amerikaans
Maaltijd: Drankjes
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 10 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

voor de pumpkin spices (1 potje)

- 4 tl **kaneelpoeder**
- 3 tl **gemberpoeder**
- 2 tl **gemalen piment**
- 0,5 tl **kruidnagelpoeder**

voor de pumpkin spice latte

- 400 ml **melk** (amandelmelk kan ook goed)
- 2 kopjes **espresso**
- 1 el **suiker**
- 0,5 tl **pumpkin spices**
- 2 el **pompoenpuree** (zie tips)

WAT GA JE DOEN

Voor de pumpkinspices

Meng alle ingrediënten door elkaar en bewaar in een afgesloten potje. Heb je geen gemalen piment of kruidnagel in huis, dan kun je ook de hele specerijen nemen en deze fijnmalen in een vijzel.

Je kunt de pumpkin spices minimaal een half jaar bewaren. Gebruik geen gemalen specerijen die meer dan 2 jaar oud zijn als basis, want die hebben waarschijnlijk weinig smaak meer.



Voor de pumpkin spice latte

Doe de melk samen met de suiker, pumpkin spices en pompoenpuree in een pannetje. Breng dit langzaam tegen de kook aan, haal van het vuur als het goed heet is. Maak ondertussen ook je espresso.

Doe de espresso in een grote mok of hoog theeglas en giet hier de melk bij. Heb je een melkopschuimer, dan is het ook lekker om er nog wat opgeklopte melk op te doen. Of serveer met een flinke dot slagroom als je all the way out wilt gaan!

TIPS

Pompoenpuree is in Nederland ingeblikt niet goed verkrijgbaar, maar je kunt het gelukkig ook zelf maken. Kook hiervoor geschilde pompoenblokjes in ca. 10 minuten zacht, tot je er met een vork makkelijk doorheen prikt. Pureer glad met een staafmixer en je hebt pompoenpuree Geen zin om pompoen te schillen? Je kunt de blokjes ook ongeschild koken en pureren, druk daarna even door een zeef om van de schillen te ontdoen. Met pompoenpuree maak je ook een heerlijke risotto met pompoen, daarvan deel ik het recept volgende week met jullie. Pompoenpuree kun je verder ook door je havermoutontbijtje doen, het geeft een lekkere zoete smaak en zo heb je bij je ontbijt al groente binnen!