

Arepa Di Pampuna - Pompoenpannenkoekjes



Ingrediënten

- 600 g pompoen
- 1 snufje zout
- 75 g rozijnen
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 tl kaneel
- 100 g glutenvrije bloem
- 190 ml plantaardige melk
- 3 eieren
- kokosolie om te frituren/bakken

Instructies

1. Schil en ontpit de pompoen, snij hem in stukken
2. Kook de pompoen in ruim water met een snufje zout in ca. 10 min. gaar
3. Wel ondertussen de rozijnen in warm water
4. Laat de pompoen uitlekken en voeg vanillesuiker en kaneel toe
5. Maal/stamp met een staafmixer/stamper tot een mooie puree
6. Maak het pannenkoekbeslag met bloem, melk en eieren. Zorg dat het beslag wat dikker is dan normaal
7. Meng de pompoen erdoorheen, bij voorkeur in de blender, dan krijg je een mooi glad beslag.
8. Voeg nu de gewelde rozijnen toe en eventueel wat melk als het te dik is (het blijft een dikkere substantie dan gewoon pannenkoekbeslag)
9. Verhit de gewenste hoeveelheid olie in een grote koekenpan op hoog vuur, schep daar 3 pannenkoekjes tegelijk in. Zet dan het vuur laag en leg een deksel op de pan
10. Draai de pannenkoekjes om wanneer de onderkant mooi bruin is en de bovenkant opgedroogd. Duw dan met een spatel op de bovenkant zodat de binnenkant iets naar buiten komt. Dit versnelt het garingsproces
11. Leg de pannenkoekjes als ze klaar zijn op keukenpapier om uit te lekken en bak de rest
12. Wedden dat je ze niet kunt laten liggen totdat je klaar bent met bakken?
13. Lekker met (poeder)suiker, appelstroop of suikerstroop
14. Arepa zijn ook heel goed in te vriezen, bak ze wel weer even op, dan worden ze weer lekker zacht.

Notities

TIP: Je kunt de pompoen ook niet schillen, rooster dan de blokjes met kaneel een uur in de oven op 200°C en kook ze vervolgens met een beetje water en de suiker voordat je ze pureert. Hou er wel rekening mee dat er dan kleine stukjes schil in het deeg achterblijven. Bij het bakken van poffertjes met een spuitfles kan dit resulteren in een deegfontein (kan ik je uit eigen ervaring vertellen ;)) doordat de schilletjes de spuitmond verstopen.