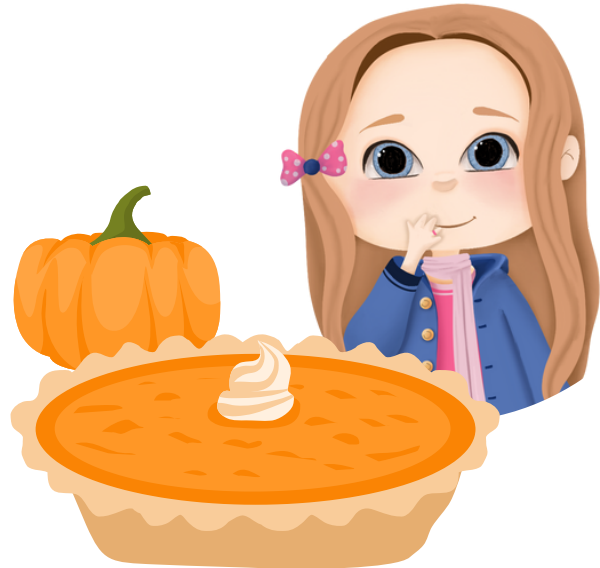


Wereldrecept: pumpkin pie

Emma uit 'Hé, wie ben jij?' viert elk jaar Thanksgiving met haar familie. Dan zeggen ze allemaal waar ze dankbaar voor zijn en eten ze allemaal lekkere dingen zoals kalkoen en pompoentaart als toetje! Met dit simpele, kindvriendelijke recept kun je samen met papa, mama, opa, oma of een andere volwassene zelf een heerlijke zoete pompoentaart maken.

Benodigheden

- Kant en klare taart/ quiche deeg
- 450 gram blokjes pompoen
- Koekkruiden/ speculaaskruiden
- Zout
- 3 eetlepels maïszetmeel (of maïzena)
- 130 ml slagroom (ongeklopt)
- 3 grote eieren
- 250g basterdsuiker
- Pie-vorm/ quiche-vorm



Instructies:

1. Verwarm de oven op 190°C.
 2. Doe de blokjes pompoen in een pan en vul deze ruim met water. Kook de pompoenblokjes voor 10 minuten, of totdat deze goed zacht zijn.
 3. Terwijl de pompoen kookt kan je de taartbodem klaar maken. Vet je taartvorm in met boter of bakspray en leg het kant en klare deeg over de taartbodem. Duw deze goed aan in de hoekjes. Als er deeg over de hoekjes hangt kun je deze laten zitten. het deeg kan namelijk in de oven krimpen. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Doe de kale bodem 10 minuutjes in de oven.
 4. Terwijl de bodem in de oven zit, giet je de pompoen af en stop je de blokjes in een blender of pureer je ze met een staafmixer zo glad mogelijk.
 5. Doe de pompoen vervolgens in een grote mengkom en meng daarbij de slagroom en eieren met een garde totdat het mengsel egaal is. Strooi daar basterdsuiker, 3 eetlepels maïszetmeel, 2 eetlepels koekkruiden en een klein beetje zout bij en meng nog eens.
 6. Giet het mengsel in de voorgebakken taartbodem en bak voor ongeveer 40-50 minuten of tot de binnenkant van de taart gezet is (dit kan je checken met een prikkertje). Als de korst van de taart te donker wordt kan je een stuk aluminiumfolie over de taart heen leggen.
 7. Haal de taart uit de oven, laat hem afkoelen en je pumpkin pie is klaar!
- Tip! Serveer met slagroom om het nog lekkerder te maken.



Wereldrecept: pumpkin pie

Emma uit 'Hé, wie ben jij?' viert elk jaar Thanksgiving met haar familie. Dan zeggen ze allemaal waar ze dankbaar voor zijn en eten ze allemaal lekkere dingen zoals kalkoen en pompoentaart als toetje! Met dit simpele, kindvriendelijke recept kun je samen met papa, mama, opa, oma of een andere volwassene zelf een heerlijke zoete pompoentaart maken.

Benodigheden

- Kant en klare taart/ quiche deeg
- 450 gram blokjes pompoen
- Koekkruiden/ speculaaskruiden
- Zout
- 3 eetlepels maïszetmeel (of maizena)
- 130 ml slagroom (ongeklopt)
- 3 grote eieren
- 250g basterdsuiker
- Pie-vorm/ quiche-vorm



Instructies:

1. Verwarm de oven op 190°C.
 2. Doe de blokjes pompoen in een pan en vul deze ruim met water. Kook de pompoenblokjes voor 10 minuten, of totdat deze goed zacht zijn.
 3. Terwijl de pompoen kookt kan je de taartbodem klaar maken. Vet je taartvorm in met boter of bakspray en leg het kant en klare deeg over de taartbodem. Duw deze goed aan in de hoekjes. Als er deeg over de hoekjes hangt kun je deze laten zitten. het deeg kan namelijk in de oven krimpen. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Doe de kale bodem 10 minuutjes in de oven.
 4. Terwijl de bodem in de oven zit, giet je de pompoen af en stop je de blokjes in een blender of pureer je ze met een staafmixer zo glad mogelijk.
 5. Doe de pompoen vervolgens in een grote mengkom en meng daarbij de slagroom en eieren met een garde totdat het mengsel egaal is. Strooi daar basterdsuiker, 3 eetlepels maïszetmeel, 2 eetlepels koekkruiden en een klein beetje zout bij en meng nog eens.
 6. Giet het mengsel in de voorgebakken taartbodem en bak voor ongeveer 40-50 minuten of tot de binnenkant van de taart gezet is (dit kan je checken met een prikkertje). Als de korst van de taart te donker wordt kan je een stuk aluminiumfolie over de taart heen leggen.
 7. Haal de taart uit de oven, laat hem afkoelen en je pumpkin pie is klaar!
- Tip! Serveer met slagroom om het nog lekkerder te maken.

