

Wildpaté met pompoenchutney



Benodigheden:

Wildpaté – 2 rode uien – 500 gr verse pompoen – 1 eetl sweet chili poeder – 3 cm verse gember – 1 eetl garam masala – 250 ml appelciderazijn – 100 gr rietsuiker – 1 thl zout – 100 gr geleisuiker – zuurdesem of roggebrood

Bereiding:

Snipper de uien. Snij de pompoen in blokjes van 1 cm. Schil en rasp de gember. Doe de ui, pompoen, sweet chili, gember, garam masala, azijn, rietsuiker en het zout in een pan en breng aan de kook. Laat enkele minuten zachtjes stoven. Voeg de geleisuiker toe en laat nog 5 min. zachtjes koken. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

Leg een schijfje wildpaté op een bordje samen met flinke lepel pompoenchutney. Serveer hierbij een stukje zuurdesem of roggebrood.

Pompoen Cheesecake met speculaas & karamelsaus



Ingrediënten:

Voor de karamelsaus: 100 gr roomboter – 200 gr lichtbruine basterdsuiker – 100 gr room

Voor de pompoenpuree: 1 kleine pompoen – wat water

Voor de speculaasbodem: 125 gr speculaasjes verkruid – 50 gr boter

Voor de kaasvulling: 200 gr room – 200 gr verse kaas – 25 gr karamel (licht verwarmd) – 5 gr vanille aroma – 75 gr rietsuiker – 3 gr speculaaskruiden – 200 gr pompoenpuree

Voor de afwerking: Karamelsaus – enkele speculaasjes verkruid

Bereiding:

Pompoenpuree:

Snij de pompoen in kleine stukjes en gaar ze met een bodempje water in de microgolf. Pureer ze in de keukenrobot.

Karamelsaus:

Smelt de boter in een pannetje en verwarm tot ze lichtjes begint te kleuren. Voeg dan de basterdsuiker en de room toe en blijf roeren totdat de suiker geheel is opgelost. Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuutjes zachtjes doorkoken. Roer het af en toe door. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Cheesecake:

Meng de verkruidde speculaasjes met de gesmolten boter. Verdeel over de glaasjes, druk het voorzichtig aan en zet het voor een half uur in de koelkast.

Klop de room stijf. Roer roomkaas, karamel, rietsuiker, vanille aroma en de speculaaskruiden door elkaar tot een luchtig mengsel. Spatel de pompoenpuree erdoor en tot slot ook de opgeklopte slagroom.

Schep of spuit (spuitzak) de cheesecake crème op de koekkruidbodem. Garneer met wat karamel en verkruidde speculaas.