

Ingrediënten voor 6 personen

6 geschilde zoete aardappelen
en zelfde hoeveelheid pompoen
(verkrijgbaar bij indonesische
toko's) 65 g boter 4 e bruine
suiker 1 pijpkaneel of 2 stukjes
sinaasappelschil 1/2 t zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Zoet
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Gekarameliseerde pompoen en zoete aardappelen

Hulpmiddelen

Een kookpan met groot genoeg en dikke bodem dat de pompoen en zoete aardappelen in één laag gepakt kunnen worden in pan.

Bereidingswijze

1. Snijd de pompoen en zoete aardappelen in stukken van 4 cm. 2. Karameliseer nu de suiker en boter tot lichtbruin. 3. Voeg water toe en meng goed met karamel en voeg zout en kaneel erbij. 4. Verdeel pompoen en zoete aardappel over bodem van pan in één laag. (het moet half bedekt zijn met water) 5. Kook/bak pompoen en zoete aardappelen op middelhoog hitte voor 20 - 30 min. Na 10 - 15 min keer jij voorzichtig alle stukken om zodat de bovenlaag ook mooi karameliseer. Als tijdens koken het te droog worden kan steeds een klein beetje water toegevoegd worden. 6. Als er wat vocht overblijft na koken/bakken in kookpan, kan het dik gemaakt worden met vlapoeder vermengd met beetje water. (deze combinatie van smaak is ook heerlijk) Of i.p.v. water en vla kan jij een beetje zoete Zuid-Afrikaanse zoete wijn met maïzena gebruiken om de saus te verdikken.

Serveertips

Probeer tijdens smoorproces als je het keren en met serveren niet de stukken pompoen en zoete aardappelen te breken. Jij kan ook alleen pompoen of zoete aardappelen op deze wijze klaarmaken. Alleen dan de hoeveelheden aanpassen. Deze is heel lekker met lamsbout.

