

Pompoenpudding met appelsaus

Ingrediënten

Pompoenpudding

- 1 kleine pompoen (1 kg)
- 200 gram crème fraîche
- 50 gram SteviJa Kristal
- 1 zakje agar-agar

Appelsaus

- 250 ml biologische appelsap
- 1 citroenschil
- 1 eetlepel SteviJa Zoetpoeder
- ½ theelepel kaneel
- 50 ml koud water
- ½ eetlepel aardappelzetmeel



Bereiding

Pompoenpudding

Snij de pompoen door midden en verwijder de zaden en draden uit het midden. Snij daarna de pompoen in stukken en kook deze zacht zodat je het tot een pulp kunt mixen. Giet het water af en mix de pulp, crème fraîche, SteviJa Kristal en het zakje agar-agar poeder tot een luchtig geheel. Doe hierna het pompoenmengel in puddingvormpjes naar keuze en zet deze in de koelkast tot ze zijn afgekoeld en opgestijfd. Overgiet de Pompoenpudding met de appelsaus en garneer met slagroom (geklopt met SteviJa Zoetpoeder) en een snufje kaneel.

Appelsaus

Verwarm de appelsap, citroenschil, de SteviJa Zoetpoeder en de kaneel in een steelpannetje. Verwijder na 2 minuten de citroenschil. Mix de zetmeel met het koude water tot een papje en roer deze door de warme appelsaus. Roer het geheel nog 1 minuut zachtjes door en laat het dan vervolgens afkoelen in de koelkast.