



AREPA DI PAMPUNA – POMPOEN PANNENKOEKEN

Op de Antillen worden deze 'arepa di pampuna' gegeten Als ontbijt of tussendoortje. Ze zijn heerlijk zoet en daarmee prima geschikt voor kinderen.

- 2 eieren
- 500 gram pompoen
- 1 eetlepel kaneelpoeder
- 200 ml melk
- 200 gr bloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 3 eetlepels suiker
- 1 eetlepel plantaardige olie
- Een snufje zout
- (optioneel) 50 gr. rozijnen

Verwijder de zaden van de pompoen, schil hem en snijd hem in kleine stukken. Kook de pompoen dan in water met een theelepel zout gaar en prak het vruchtvlees met een vork of maal het met een keukenmachine.

Voeg de andere ingrediënten toe aan de pompoen en roer goed tot een dik beslag ontstaat. Houd je van rozijnen? Voeg dit dan op dit moment zo'n 50 gram rozijnen toe aan het beslag.

Het beslag moet lijken op dat van American pancakes (dik dus), niet op die van Nederlandse pannenkoeken! Verhit olie in een pan en bak hierin 3 pannenkoekjes (1 opscheplepel beslag per stuk) per keer totat ze aan beide kanten bruin zijn.

Eet smakelijk!