

# PUMPKIN SPICED *Latte*

## Benodigdheden

- 50 g koelverse pompoen blokjes
- 65 ml verse slagroom
- 1 el fijne kristalsuiker
- 185 ml volle melk
- ½ tl vanille-extract
- 1 tl pumpkin spice kruiden
- 45 ml espresso



## Aan de slag

1. Kook de pompoenblokjes in een klein laagje water op laag vuur in 15 min. gaar. Pureer ze daarna met de staafmixer glad en zeef het mengsel met de fijne zeef, zodat een dunne puree overblijft.
2. Klop de slagroom stijf met ¼ van de suiker.
3. Verwarm de melk met de rest van de suiker en 4 el pompoenpuree (per 4 personen) op middelhoog vuur al roerend tot de melk bijna kookt. Zet het vuur uit en roer het vanille-extract en de pumpkin spice erdoor.
4. Giet het mengsel voorzichtig in de blender (of gebruik de staafmixer) en pulseer enkele malen om het drankje luchtig te maken.
5. Doe de pumpkin spice latte in 4 glazen. Verdeel er voorzichtig de koffie en daarna de slagroom erover. Bestuif met wat kaneel en serveer meteen.

**Vegan tip** Vervang voor een plantaardige versie de melk door een plantaardig alternatief voor melk, zoals haverdrink, en de slagroom door een plantaardige topping. Dit drankje is dan niet meer glutenvrij.

**Rest tip** Gebruik de rest van de pompoenstukjes in een soep.