



Dranken

Pumpkin Spice Latte

Voor 2 personen.

Ingrediënten

300 gram pompoenen (gekookt en gepureerd)
400 milliliters volle melk
2 espresso (kopjes)
1 eetlepel ahornsiroop
100 milliliters slagroom
speculaaskruiden
1 vanillestokje

Voor de pumpkin spice

1 theelepel kruidnagel (gemalen)
2 theelepels gemberpoeder
1/2 theelepel nootmuskaat
2 eetlepels kaneel

Bereidingswijze

Combineer de ingrediënten voor de pumpkin spice kruiden.

Doe de melk, de pompoenpuree, de pumpkin spice en de ahornsiroop in een pannetje. Verwarm op middelhoog vuur, maar laat het mengsel niet koken. Klop intussen de slagroom stijf.

Haal de latte van het vuur en doe er de koffie en het merg van het vanillestokje bij. Goed roeren.

Verdeel het koffiemengsel over de glazen en serveer met de slagroom. Werk de pumpkin spice latte af met speculaaskruiden.

Bewaartip:

Je kan de overige pumpkin spice kruiden tot een jaar bewaren in een afgedekt doosje.

