

Schilcher Pompoen met een maandje geduld.

Ingrediënten

1kg Hakkaidopompoen in
dobbelseentjes gesneden
2 eetlepels Schilcher azijn
750ml Schilcher
750ml water
3 eetlepels honing
8 kaneelstokjes
4 kruidnagels
3 steranijs
1 mespunt gemalen chilipoeder
1 mespunt gemalen gemberpoeder
Zout
Jampotten

Bereidingswijze:

Azijn, wijn, water, honing, zout, chilipoeder, gemberpoeder, steranijs, kruidnagel en kaneelstokjes kort aan de kook brengen. Pompoen in jampotjes verdelen en overgieten met vocht. Potjes afsluiten en goed schudden.

Potjes minmaal 1 maand op een koele en donkere plaats wegzetten.

De pompoen is te gebruiken bij vlees en desserts of gewoon uitlepelen. Een glas Schilcher erbij, heerlijk toch.

Smakelijk eten en tot volgende keer,

Otmar

