

LEKKER GEBOTTELDE SOET PAMPOEN



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes

LEKKER GEBOTTELDE SOET PAMPOEN

3.5 kg pampoenblokkie (lekker stewige pampoen)

600 ml suiker

100 ml botter

10 ml fyn kaneel

15 ml fyn gesnyde vars gemmer

5 sout

60 ml heuning

120 – 150 ml water

10 ml mosterdpoeier

3 eetlepels maizena aangemaak met bietjie water

Plaas die suiker, botter, gemmer, kaneel en heuning in 'n groot kastrol en laat kook oor lae hitte totdat dit begin verbruin. Voeg die pampoen, sout en water by. Dit gaan lyk of jy te min vloeistof het, maar onthou die pampoen maak ook water.

Kook oor matige hitte, terwyl jy af en toe versigtig roer om nie die blokkies te breek nie, tot die pampoen sag en die sous redelik afgekook het. Roer die maizena by, en laat stadig deurkook. Bottel warm, maak seker die bottels en proppe is baie goed gesteraliseer, skep soveel van die blokkie eerste

uit in die bottel en vul dan met die sous. Draai op hulle proppe en laat afkoel. Bere in die yskas. Om te gebruik, skep uit in bakkie en verhit in die mikrogolf, voila – dit is heerlik.

Nota: Die sous wat oor was in die pot, het ek net eier, meel en bakpoeier bygesit en heerlike pampoenkoekies mee gebak.

Resep en foto: Rina Kleinhans