

Huisgemaakte pumpkin spice siroop (zoals bij Starbucks, voor latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g water
- 175g ahornsiroop
- 100g bruine suiker
- 120g pompoenpuree
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 1 kleine theelepel gemalen gember
- 2 gemalen kruidnagels

Préparation

1. Ook al bestond deze drank 30 jaar geleden niet, het is snel de onmisbare ster van de herfst geworden, ik heb het natuurlijk over de pumpkin spice latte.
2. Uitvinding van Starbucks, ik was verrast toen ik ontdekte dat het eigenlijk geen pompoen bevatte, maar dat de naam alleen afkomstig was van de kruidenmix "pumpkin spice" die in Noord-Amerika wordt gebruikt om allerlei soorten desserts op basis van pompoen te maken, zoals bijvoorbeeld de beroemde pumpkin pie.
3. Ik had dus zin om mijn versie te maken, die wel echt pompoen bevat naast de specerijen.
4. Ik heb ook een deel van de suiker vervangen door ahornsiroop om een siroop met nog meer smaak te krijgen
Ingrediënten : Ik heb de ahornsiroop en de pompoenpuree van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
5. Ik heb de vanille-extract Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 10 minuten
Voor ongeveer siroop : Ingrediënten : water ahornsiroop bruine suiker pompoenpuree 1 theelepel vanille-extract 2 theelepels gemalen kaneel 1 kleine theelepel gemalen gember theelepel gemalen nootmuskaat 2 gemalen kruidnagels
Recept : Doe alle ingrediënten in een kleine pan (je kunt de hoeveelheden specerijen aanpassen aan je smaak), breng aan de kook.
7. Verlaag vervolgens het vuur en laat een paar minuten koken zodat de siroop iets indikt (let op, het zal nog verder indikken als het afkoelt, dus het mag aan het einde van de kooktijd niet te siroopachtig zijn).
8. Laat afkoelen en giet het in een fles en bewaar het in de koelkast.
9. Je kunt het ongeveer 3 weken op deze manier bewaren.
10. Om het in je warme dranken te gebruiken, is het heel eenvoudig: giet ongeveer 2 eetlepels siroop op de bodem van je kop.
11. Schuim melk op, giet het over de siroop en voeg een grote espresso toe.
12. In de ijskoude versie hoeft je alleen maar de siroop, de koffie, melk en een paar ijsblokjes te mengen om van te genieten!