

Diverse pompoenen

20 september 2018

Het is weer pompoentijd en wij hebben diverse pompoenen voor u in ons assortiment opgenomen! Pompoenen zijn er in allerlei vormen, smaken en kleuren. Culinair kunt u veel doen met pompoen. Zo kunt u er soep van maken, roosteren, koken, frituren en bakken. En ... wist u dat u ook pompoen chutney kunt maken? Ook leuk om te weten is dat pompoenpitten eetbaar zijn. Even roosteren en dan over de salade strooien. In ons assortiment vindt u de volgende soorten pompoenen:

Flespompoen "Butternut" (collo à 10 kilo, Portugal)

De flespompoen, ook wel bekend als de butternut, is een kleine tot middelgrote pompoensoort met een fles- of peerachtige vorm. Het vruchtvlees heeft een nootachtige smaak en smaakt goed in een soep. Vergeet de pitten niet te roosteren; deze smaken goed in een salade.



Muskaatpompoen (collo à 3 stuks, Frankrijk)

De schil van de muskaatpompoen is kaneeloranje en vaak met vlekjes of strepen. Het zachte vruchtvlees is donkergeel van kleur en zoet van smaak. Erg lekker in een soep maar ook geschikt om jam van te maken.

Hokkaido (collo à 12 kilo, België)

De Hokkaido pompoen is de meest bekende eetbare pompoen. Deze oranje pompoen heeft een zachte schil en kan compleet met schil verwerkt worden. Heerlijk om soep van te maken of in stoofschotels met o.a. wild.



Minipompoen 'Jack be little' (collo à 18 stuks, Frankrijk)

Deze kleine oranje pompoenen zijn ongeveer zo groot als een vuist. De mini pompoen wordt vaak gebruikt voor decoratie maar het zoete vruchtvlees is ook heerlijk in gerechten en om te vullen met andere groenten.

Grijze pompoen "Crown Prince" (collo à 12 kilo, België)

Deze grijze pompoen heeft dieporanje vruchtvlees met een heerlijke verfijnde smaak. De oorspronkelijk herkomst van Crown Prince is Nieuw-Zeeland en Australië.



Patisson (collo ca. 4 kilo, België)

De Patisson komt oorspronkelijk uit Mexico en Guatemala. De Patisson valt vooral op door zijn kleine afmeting, ongeveer 15 tot 20 centimeter. Patisson lijkt qua smaak op de courgette en is geschikt om te bakken, wokken met ui of prei of om soep van te maken. Ook erg lekker om te roerbakken met hazelnoten.



Spaghettipompoen (collo à 12 kilo, België)

Deze speciale pompoen is een ideale vervanger van spaghetti. Na bereiding in de oven kunt u met een vork lange, dunne slierten uit de pompoen trekken. De smaak is licht zoet en nootachtig en is erg lekker met gebakken cherrytomatjes en knoflook.



Turkse mutsen (collo à 10 kilo, België)

De Turkse Muts is een sierkalebas. De vorm van deze pompoen doet denken aan een tulband, vandaar de naam Turkse Muts. Staat erg decoratief op een mooie herfsttafel!