

Pompoen latte met specerijen / Pumpkin spice latte



Boodschappenlijst

2 theelepels pompoenpuree
snufje gemalen kaneel, plus extra om te serveren
snufje gemalen gember
snufje gemalen nootmuskaat
30 ml espresso of sterke koffie
250 ml melk (elke melk werkt)

Zo maak je een Pumpkin Spice Latte

Doe de pompoenpuree in een groot hittebestendig glas.

Doe de kruiden erbij en de espresso (of de sterke koffie) en roer alles door elkaar.

Verhit de melk in een steelpan op laag vuur tot deze dampst maar niet kookt.

Klop de melk tot het schuimig is en schenk het in het glas, schep het schuim er eventueel bovenop.

Bestrooi de Pompoen Latte met wat kaneel en serveer het meteen.

Pompoen latte met specerijen / Pumpkin spice latte



Shopping list

2 teaspoons pumpkin puree
pinch of ground cinnamon, plus extra to serve
pinch of ground ginger
pinch of ground nutmeg
30 ml espresso or strong coffee
250 ml milk (any milk will work)

How to make a Pumpkin Spice Latte

Put the pumpkin puree in a large heatproof glass.

Add the spices and the espresso (or the strong coffee) and stir it until combined.

Heat the milk in a saucepan over a low heat until steaming but not boiling.

Whisk the milk until frothy, pour it into the glass and spoon the froth on top, if you like.

Dust the Pumpkin Latte with some cinnamon and serve it immediately.