

Gefermenteerde pompoen

Pompoenen zijn van zichzelf al lang houdbaar, dus je hoeft ze niet te fermenteren om ze langer te kunnen bewaren. Maar de smaak van gefermenteerde pompoen is echt heel anders. Hij leent zich bijvoorbeeld goed voor gerechten met kaas. Een stukje gefermenteerde pompoen op een blokje kaas is weer eens wat anders dan een stukje zure augurk.

Schijfjes flespompoen

Deze dunne plakjes pompoen worden slechts kort gefermenteerd om ze iets zachter te maken en een frisse smaak mee te geven. Een paar plakjes tussen een zuurdesemtosti met gruyère geven het geheel een krokante bite en een vleugje noot. Dit recept werkt ook met andere pompoensoorten. Grote blokjes pompoen kun je ook zo fermenteren, alleen moet je dan rekenen op 1 à 2 weken wachten voordat het klaar is.

Ingrediënten:

1. 1 flespompoen
2. 500 ml koud water
3. 25 g fijn zeezout
4. 2 eetlepels starter (bijvoorbeeld wei of zuurkoolvocht)

Bereidingswijze:

1. Maak een pekelpad van water, starter en zout. Blijf de pekelpad goed roeren tot al het zout goed is opgelost.
2. Schil de pompoen en snijd hem met een mandoline of truffelschaaf in dunne plakjes. Leg de plakjes in een grote steriele kom.
3. Giet er net zoveel pekelpad over tot de pompoenplakjes onderstaan.
4. Dek de kom af met een deksel of een theedoek, zodat er geen vliegjes bij kunnen komen.
5. Zet de kom op het aanrecht en laat de pompoen 24 uur fermenteren.
6. Eet direct op of zet in de koelkast tot gebruik

Bron: Verrot Lekker, Christian Weij