

Confiture de courge spaghetti

Pour 5 pots

- 1 courge spaghetti d'environ 1 kg
- 750 g de sucre à confiture (ou sucre ordinaire avec du Vitpris ou agar-agar)
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 de gousse de vanille 5 cl de jus d'orange

Faire cuire la courge entière dans une casserole d'eau de 45 minutes à 1h.

Pour savoir si elle est cuite, percer la coque avec un couteau, celui-ci doit s'enfoncer assez facilement (une fois la coque traversée).

Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, en tirant les fibres à la fourchette.

Peser la chair, puis la mettre dans une casserole ou un faitout (en général on met le même poids en sucre).

Ajouter le sucre.

Ajouter le jus d'orange, le bâton de cannelle et la 1/2 gousse de vanille fendue en deux.

Faire cuire à feu vif en remuant souvent jusqu'à atteindre 104-105°C environ (gélification).

Retirer le bâton de cannelle et la vanille et mettre en pots après les avoir ébouillantés. Laisser refroidir.

Confituur van spaghettipompoen

Voor 5 potten confituur

- 1 spaghettipompoen van ongeveer 1 kg
- 750 gr geleisuiker (of gewone fijne suiker met fruit pectine of agar-agar)
- 1 kaneelstokje
- 1/2 vanillestokje
- 5 cl sinaasappelsap

Kook de hele spaghettipompoen in een kom met water gedurende 45 à 60 minuten. Controleer de gaarheid van de pompoen door met een mes door de schil te prikken. Als u het mes gemakkelijk in en uit het vruchtvlees van de pompoen kunt halen is de pompoen gaar.

Snij de pompoen doormidden en haal de pompoenslierten uit de schil met behulp van een vork.

Weeg het vruchtvlees en doe het in een kom of stoofpan (over het algemeen voegt men hetzelfde gewicht aan suiker toe).

Voeg de suiker toe.

Voeg het sinaasappelsap, het kaneelstokje en het halve vanillestokje (doormidden gesneden) toe.

Breng aan de kook op een hevig vuur en blijf regelmatig roeren, tot de temperatuur van 104-105°C wordt bereikt (stollingspunt). Verwijder het kaneelstokje en het vanillestokje en giet de inhoud in gesteriliseerde potten. Laat afkoelen.