

1b Pumpkin pie

Pumpkin pie is a sweet dessert. In the USA and Canada people traditionally eat pumpkin pie as a dessert at Thanksgiving and at Christmas. Try it and see!

Recipe

Ingredients

- 15 ounce pumpkin
- 14 ounce sweetened¹ condensed milk²
- 2 eggs
- 1 teaspoon ground³ cinnamon
- ½ teaspoon ground ginger⁴
- ½ teaspoon ground nutmeg⁵
- ½ teaspoon salt
- 9 inch unbaked⁶ pie crust⁷

To serve

- vanilla ice cream⁸
- whipped cream⁹



- 1 sweetened ['swi:tənd] gezoet
- 2 condensed milk [kən'densd mlk] gecondenseerde melk
- 3 ground [graʊnd] gemalen
- 4 ginger ['dʒɪŋdʒə] gember
- 5 nutmeg ['nʌtmeg] nootmuskaat

Method

1. Preheat oven to 200°C.
Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Dice the pumpkin.
Snijd de pompoen in blokjes.
3. Mix pumpkin, condensed milk, eggs, spices and salt in bowl until smooth.
Vermeng de pompoen, gecondenseerde melk, eieren, specerijen en het zout in een kom tot een glad mengsel.
4. Pour into pie crust.
Giet het mengsel in de deegbodem.
5. Bake for 15 minutes.
Laat 15 minuten bakken.
6. Reduce oven temperature to 180°C and continue baking for 35 to 40 minutes. (Check pie is cooked by inserting a knife 1 inch from crust. The knife should come out clean.)
Verlaag de oventemperatuur tot 180°C en bak de taart nog 35 tot 40 minuten. (Test of de taart gaar is door een mes 2,5 cm vanaf de korst in de taart te steken. Het mes zou er schoon uit moeten komen.)
7. Allow to cool.
Laat afkoelen.

To serve

- Serve with vanilla ice cream and / or whipped cream.
Serveer met vanille-ijs en/of stijfgeklopte slagroom.

Enjoy!

Expert English

You write

- 14 ounce milk
- 1 spoon cinnamon
- ½ spoon ginger

You say

- fourteen ounces **of** milk
- one spoon **of** cinnamon
- half a** spoon **of** ginger