



Spaghetti met gebakken pompoen en ricotta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 butternut
150 gram boter
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
salie (enkele blaadjes, vers)
400 gram spaghetti
1 potje ricottakaas
1 kopje pijnboompitten (geroosterd)
parmezaanschilfers
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
- 2.** Smelt 50 g van de boter in een grote braadpan en fruit hierin de ui glazig.
- 3.** Voeg vervolgens de pompoenblokjes toe en breng goed op smaak met peper en zout. Roerbak de pompoen tot alle stukjes mooi goudbruin gekaramelliseerd zijn.
- 4.** Voeg de knoflook en enkele fijngesneden blaadjes salie toe. Laat nog even doorbakken en zet van het vuur.
- 5.** Kook ondertussen de spaghetti gaar in gezouten water en giet af. Meng met de pompoenblokjes.
- 6.** Verdeel over vier borden.
- 7.** Schep een lepel ricotta op de spaghetti.



- 8.** Verwarm de rest van de boter in een pannetje totdat deze goudbruin kleurt. Verdeel over de borden.
- 9.** Werk af met de pijnboompitten, de parmezaanse kaas en wat extra zwarte peper.