



Pompoenpasta met spekjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 butternut
1 klontje boter
1 ui
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 blaadjes salie
peper en zout
1 theelepel cayennepeper
250 gram spekblokjes
2 deciliter room
500 gram spaghetti
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 handvol noten (grof gesneden)
parmezaan (versgeraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de butternut en verwijder de pitten en zaadlijsten. Snij in kleine blokjes.
- 2.** Smelt in een grote braadpan de boter. Fruit hierin de ui en voeg de blokjes pompoen toe. Laat rustig stoven, tot de pompoen beetgaar is.
- 3.** Voeg de knoflook, de fijngesneden salie, peper, zout en cayennepeper toe. Laat nog even verder garen.
- 4.** Bak in een andere pan de spekblokjes en laat deze even uitlekken op keukenpapier. Voeg ze toe aan de pompoen en overgiet met de room.
- 5.** Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water en laat uitlekken.
- 6.** Meng in de pan met de pompoenblokjes.



7. Werk af met de peterselie, de noten en de Parmezaanse kaas.