



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Pasta met geroosterde pompoen

#### HOOFDGERECHT

🕒 20 + 20 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 g pompoenblokjes
- 🛒 150 g spaghetti
- 🛒 5 g verse salie
- 🛒 ½ rode ui
- 🛒 ½ teen knoflook
- 🛒 handje walnoten
- 🛒 ¼ rode peper
- 🛒 1½ el tomatenpuree
- 🛒 snufje oregano
- 🛒 snufje peper en zout
- 🛒 100 ml plantaardige room



**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, blender of keukenmachine

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de pompoenblokjes over de gehele bakplaat met bakpapier.
3. Hak de ui en knoflook grof en verdeel over 1 helft van de bakplaat met pompoen.
4. Besprenkel met een beetje olie.
5. Rooster de pompoen, ui en knoflook in ca. 20 minuten gaar.
6. Kook ondertussen de pasta gaar.
7. Vang wat kookvocht na het afgieten op.
8. Bak de blaadjes salie in een pan 2 minuutjes in een klein beetje olie in een grote pan en haal daarna eruit.
9. Doe de helft van de bakplaat met ui en knoflook in een blender of keukenmachine.
10. Voeg de rode peper, oregano, peper, zout, room, salie (bewaar een paar blaadjes voor garnering) en tomatenpuree toe en blend helemaal fijn.
11. Doe de andere helft van de pompoenblokjes (zonder ui en knoflook) in de grote pan waar ook de salie in gebakken is en bak deze een paar minuutjes in een klein beetje olie.
12. Voeg de pompoensaus toe en daarna ook de gekookte pasta.
13. Meng alles goed door elkaar.
14. Hak de walnoten grof en voeg deze toe aan de saus.
15. Proef of de saus lekker op smaak is.
16. Verdeel de pasta met geroosterde pompoen over borden en garneer met wat gebakken salie en een snuf peper.

**BUDGETTIP:** koop een hele pompoen en snijd deze zelf in blokjes.

Bron: [leukerecepten.nl](https://leukerecepten.nl)