



Conchiglioni gegratineerd met pompoensaus

2 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g flespompoen geschild en in blokjes
-  3½ el olijfolie
-  ½ el za'atar
-  rasp van ¼ sinaasappel
-  ½ ui
-  ½ teen knoflook
-  200 g tomatenblokjes uit blik
-  150 g pastaschelpen conchiglioni
-  50 g Parmezaanse kaas of pecorino fijn geraspt
-  2 sneetjes zuurdesembrood grof gescheurd
-  ½ takje verse oregano blaadjes gerist en fijngesneden

MATERIAAL: staafmixer, grote ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de pompoenblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met 1½ el van de olijfolie en bestrooi met de za'atar, sinaasappelrasp en wat peper en zout.
4. Schep om zodat alle pompoenblokjes met het mengsel zijn bedekt.
5. Bak de pompoen in 20-25 minuten gaar.
6. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Snijd de ui en knoflook fijn.
8. Verhit in een hapjespan de rest van de olie en fruit hierin de ui en knoflook.
9. Voeg de tomatenblokjes toe en laat op laag vuur 5 minuten pruttelen.
10. Voeg de helft van de pompoenblokjes met de aanhangende olie toe aan de tomatensaus.
11. Neem de pan van het vuur en pureer het pompoen-tomatengmengsel tot een gladde saus.
12. Zet de oven op grillstand.
13. Giet de pasta af.
14. Schep de pompoensaus door de pasta en verdeel met de achtergehouden pompoenblokjes over de ovenschaal.
15. Meng de broodstukjes met de geraspte kaas, verse oregano en 1 el olijfolie.
16. Bestrooi de pasta met een laagje broodkruim.
17. Gratineer de pasta 5-10 minuten in de oven tot het broodkruim knapperig is.

BRON: deliciousmagazine.nl

