

MEDITERRAANSE KEUKEN



Mediterraanse pompoenspaghetti met rauwe ham en gebruinde boter

2 PERSONEN

🕒 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 1 butternut pompoen geschild, gehalveerd, pitten verwijderd
- 🌈 1 bosje salie blaadjes afgeplukt
- 🌈 2 tenen knoflook in dunne plakjes
- 🌈 4 plakjes rauwe ham in stukjes gescheurd
- 🌈 55 g amandelen grof gehakt + extra voor garnering
- 🌈 60 g grasboter in blokjes

MATERIAAL: mandoline of spiraalsnijder of juliennesnijder, braadslee

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250°C.
2. Snijd de pompoen in dunne spaghettislierten op de mandoline, met de spiraalsnijder of juliennesnijder.
3. Verdeel ze over de bodem van een braadslee en strooi de salie, knoflook, ham en amandelen erover.
4. Verdeel de boter erover.
5. Bak 10-12 minuten tot de boter mooi bruin kleurt en de ham knapperig is.
6. Schep de butternut-spaghetti om met de boter en bestrooi met gehakte amandelen.

BRON: deliciousmagazine.nl

