

# Pompoen Spaghetti



## Ingrediënten:

- Spaghetti pompoen
- Olijfolie
- Rozemarijn
- Peper
- Zout
- Teentje knoflook

## Benodigdheden:

- Oven
- Ovenschaal
- Kwast
- Lange satéprikkers
- 2 Lepels
- Ovenwanten
- Scherp mes
- Serveerschaal
- Weegschaal

## Bereidingswijze:

Zet uw oven aan en verwarm deze voor op 180 Graden Celsius.

Snijdt de pompoen van kop naar kont en haal de zaadjes en zaadlijsten eruit. Leg de twee halve pompoenstukken beide in de ovenschaal.

Vet met de kwast de twee halve pompoenstukken, op de schil na, volledig in met olijfolie, breng hierna de pompoen naar eigen wens op smaak met rozemarijn, knoflook (geperst), zout en peper. Voeg niet teveel rozemarijn en knoflook toe want deze smaak kan erg gaan overheersen. Plaats hierna pompoen in de oven en bak deze in ongeveer 45 minuten gaar.

Gaat uw timer af ? Prik met een lange satéprikker in beide pompoenstukken om te zien of deze gaar is. Gaat dit gemakkelijk en kunt u de pompoensliertjes er zo uit trekken ? Dan is de pompoen gaar. Als u denkt dat de pompoen nog niet gaar is, laat deze dan nog even wat langer in de oven.

Haal de pompoen met ovenwanten uit de oven als deze geheel gaar is (de dunne en dikke stukken moeten gaar zijn). Pak één pompoenstuk beet en schep het vruchtvlees van de pompoen eruit met een lepel en verzamel dit in een keukenschaal. U zult zien dat de pompoen in sliertjes in de keukenschaal vallen. Roer de pompoensliertjes en de kruiden door elkaar en serveer de spaghetti lekker warm.

## Serveertip:

Serveer de spaghetti met warme tomatensaus of pesto.



## Wist u dat .....?

De sliertjes langer zijn als u de pompoen in de breedte doorsnijdt, echter gaart de pompoen hierdoor ongelijkmatiger waardoor de bereiding langer duurt.