Romige pompoenpasta met spinazie

Diner

Romige pompoenpasta met spinazie

Tijd voor pompoen!

Het is weer volop herfst en dat betekent dat de pompoenen weer overal te vinden zijn. Tijd om er iets lekkers mee te maken!

Deze romige pompoenpasta met spinazie is makkelijk om te maken, zit boordevol groenten en is heerlijk op een koude herfstdag. En de geroosterde pompoenpitten geven het geheel een lekkere crunch.

Een simpel recept om de herfst mee op je bord te krijgen!

ingrediënten

Voor 4 personen

500 gram flespompoen

300 gram volkoren pasta

1 ui

2 teentjes knoflook

150 ml kookroom

100 ml groenteboullion

2 flinke handen spinazie

50 gram Parmezaanse kaas

1 tl Italiaanse kruiden

0,5 tl chilivlokken

1 el olijfolie

Een snufje peper & zout

Een handje pompoenpitten

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de pompoen in blokjes en verdeel deze over een bakplaat. Meng met een beetje olijfolie, peper, Italiaanse kruiden en chilivlokken. Rooster ongeveer 25 minuten, tot de pompoen zacht is.

2. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking.

3. Bak de gesnipperde ui en knoflook in een pan met een beetje olijfolie.

4. Voeg de geroosterde pompoen, kookroom en groentebouillon toe. Pureer alles met een staafmixer tot een romige saus.

5. Roer de spinazie erdoor en laat deze slinken.

6. Meng de pasta door de saus en roer de helft van de Parmezaanse kaas erdoor.

7. Verdeel over de borden en maak af met de rest van de Parmezaanse kaas en wat geroosterde pompoenpitten.