



# Pompoenpasta met spekjes



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 butternut  
1 klontje boter  
1 ui  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
3 blaadjes salie  
peper en zout  
1 theelepel cayennepeper  
250 gram spekblokjes  
2 deciliter room  
500 gram spaghetti  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
1 handvol noten (grof gesneden)  
parmezaan (versgeraspt)

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de butternut en verwijder de pitten en zaadlijsten. Snij in kleine blokjes.
- 2.** Smelt in een grote braadpan de boter. Fruit hierin de ui en voeg de blokjes pompoen toe. Laat rustig stoven, tot de pompoen beetgaar is.
- 3.** Voeg de knoflook, de fijngesneden salie, peper, zout en cayennepeper toe. Laat nog even verder garen.
- 4.** Bak in een andere pan de spekblokjes en laat deze even uitlekken op keukenpapier. Voeg ze toe aan de pompoen en overgiet met de room.
- 5.** Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water en laat uitlekken.
- 6.** Meng in de pan met de pompoenblokjes.



**7.** Werk af met de peterselie, de noten en de Parmezaanse kaas.