

POMPOENSPAGHETTI MET SINAASAPPEL, GEROOSTERDE POMPOENPITTEN EN SAUSJE VAN PLATTE KAAS, MOSTERD EN DRAGON.

By Frank Fol

INGREDIËNTEN

- 2 sjalotten
- 2 el zachte mosterd
- 600 g butternutpompoeen
- enkele blaadjes dragon
- olijfolie
- 4 el pompoenpitten
- 1 sinaasappel
- peper van de molen en zeezout
- 250 g witte kaas
- notenolie

BEREIDING

1. **Sjalotten:** fijnsnipperen
2. **Butternutpompoeen:** schillen met een dunschiller. In fijne plakjes snijden met de mandoline en daarna in zeer fijne reepjes.
3. **De fijngesnipperde sjalot** even aanstoven in wat notenolie, de butternut pompoeen toevoegen alsook het sap van de sinaasappel en een scheutje.
4. **Kruid** met peper van de molen en zeezout.
5. **Haal van het vuur** wanneer de pompoeen nog wat krokant is. Doe deze in een schaal en werk af met wat geroosterde pompoenpitten en geraspte zeste van sinaasappel.
6. **Witte kaas:** meng de witte kaas met de mosterd en fijngesnipperde dragon.

🕒 Bereiding: 15 min

👤 4 personen

BergHOFF®



TIP!

Pompoendraadjes zijn zeer snel gaar. Blijf dus tijdens gaar bij de bereiding, roer zacht maar niet te veel en hoe ze nog licht krokant. De gaartijd bedraagt niet meer dan 3-4 minuten.