



## Pompoen spaghetti met salie, oude kaas en nootmuskaat

Feest eten ! Salie en pasta, daar kan niets tégenop. Dit is een bijzonder lekker recept en simpel te maken. Op aardappel gnocchi smaakt het ook heerlijk. Eet smakelijk !

### Nodig : voor 4 personen

- Ca 600 gram pompoen blokjes
- 1 gesnipperde ui
- 3 eetlepels boter
- 3 deciliter groenten bouillon
- 1 theelepel (kokosbloesem) suiker
- Flinke snuf gemalen nootmuskaat
- Zeezout en peper
- 5 grote salie blaadjes
- 5 eetlepels geraspte oude kaas
- 300 gram spaghetti of andere pasta (aardappel gnocchi kan ook)

### Bereiden :

1. Doe de boter en de ui in de pan en smoor het 5 minuten glazig
2. Doe dan de pompoen erbij
3. Vervolgens de bouillon, de suiker, zout en de nootmuskaat
4. Laat dit rustig gáárkoken. Als er vocht bij komt is dat prima
5. Bak de salieblaadjes in een klein sauspantje, met een beetje boter
6. Kook de spaghetti en giet het af
7. Schep de pasta door de pompoen, peper erover en de geraspte oude kaas
8. Gebakken blaadjes salie erover, even mengen met 2 vorken,..
9. Mmmmmmm,... lekkûh !

Eet smakelijk van dit féést recept, met een hartelijke groet van Tienieke ☺