



Hoofdgerechten

Pompoen mac and cheese

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 butternut pompoen
1 ui (wit, fijngehakt)
2 lookteentjes (geperst)
170 gram Emmentaler (geraspt + extra)
120 gram Oud Brugge (geraspt + extra)
300 milliliters groentebouillon
400 milliliters halfvolle melk
400 gram pasta
2 theelepels paprikapoeder
snuifje nootmuskaat
1 handvol tijmtakje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 °C. Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking, laat uitlekken en zet opzij.

Fruit de ui met de paprikapoeder gedurende 2 minuten in olijfolie. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut. Voeg vervolgens de blokjes pompoen en de takjes verse tijm toe. Bak 5 minuten op een middelmatig vuur.

Voeg de melk en bouillon toe aan de blokjes pompoen en laat 12 à 15 minuten zachtjes koken, tot de pompoen gaar is. Pureer de pompoen met een staafmixer tot een dikke saus. Voeg nu de geraspte Oud Brugge kaas, geraspte Emmentaler en pasta toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Meng alles goed onder elkaar.

Neem een ovenschaal en stort het mengsel hierin. Strooi de resterende geraspte kaas over de pompoen mac and cheese en plaats 10 à 15 minuten in de oven, tot er een krokant laagje ontstaat.

Haal uit de oven en serveer onmiddellijk.

Keukenbenodigdheden

Oven

