



Hoofdgerechten

## Easy butternut uit de oven met spek

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

2 butternut pompoenen (gehalveerd en ontdaan van pitten)  
4 lookteentjes (geperst)  
2 uien (fijngesnipperd)  
800 gram spinazie  
4 eetlepels parmezaanse kaas  
400 gram spekblokjes (gerookt)  
100 gram kaas (geraspte)  
4 eetlepels bloem  
300 milliliters melk  
60 milliliters room  
peterselie (verse, fijngesnipperd)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Leg de butternut helften op een bakplaat met bakpapier, smeer de bovenkant in met olijfolie en plaats in de oven gedurende 30min.

Stoof ondertussen de ui glazig met de look en voeg de spekjes en bladspinazie toe aan de kookpot, laat slinken.

Voeg de bloem en melk toe aan de kookpot en laat 5 min al roerend pruttelen.

Overgiet daarna het geheel met room, kruid met peper en zout en laat nog even indikken.

Zet de spinazie van het vuur en roer de kaas eronder.

Haal de butternuts uit de oven en hol een deeltje van het vruchtvlees uit.

Vul de butternut met de spinazievulling en schuif in de oven gedurende 15min, werk af met verse peterselie.

### Keukenbenodigdheden

Oven

