



<http://www.hobby.blogo.nl>



### Recept met peervormige pompoen

Ontzettend lekker **recept** door het gematigde zoet van de **peervormige pompoen**, de butternut squash, en de hartige smaak van de parmezaanse kaas. Deze **peervormige pompoen** heeft een prachtige oranje kleur, heeft de allerlekkerste smaak en is het beste te bereiden.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Rasp 75 gram parmezaanse kaas
3. Snij de pompoen doormidden en verwijder de zaadlijsten met een lepel
4. Snij de pompoen in vieren en schil de pompoen
5. Snij het prachtig oranje vruchtvlees in vierkante blokjes
6. Bestrooi met zout en peper
7. Roer er 4 eetlepels olijfolie door
8. Doe in een ovenschaal en rooster 10 - 15 minuten in de oven
9. Kook intussen de biologische schelpjes pasta gaar (per persoon 100 gram pasta).
10. Giet de pasta af, doe terug in de pan
11. Schep er de geroosterde pompoen doorheen met de helft van de parmezaanse kaas
12. Strooi er op het bord nog wat parmezaanse kaas over



<http://hobby.blogo.nl/?comments/20081116-recept-met-peervormige-pompoen.html>