Pompoenspaghetti met spinazie



Ingredienten voor 4 Personen

1	Pompoen
2 teentjes	Knoflook
1 eetlepel	Olijfolie
100 g	Champignons
1/2	Ui
100 g	Spinazie
50 g	Parmezaan

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de pompoen, snijd in de helft en verwijder de draadlijsten. Bewaar een handvol van de pompoenpitten.
2. Maak spaghettislierten van de pompoen met een pastamaker of gebruik een schilmesje en snijd de pompoen zelf voorzichtig in dunne slierten.
3. Pers de knoflook en meng met de pompoenslierten en de helft van de olijfolie in een kom. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet 12 minuten in de oven.
4. Bak de pompoenpitten kort aan in een braadpan zonder olie en zet aan de kant. Snijd de champignons in schijfjes en snipper de ui. Verwarm de rest van de olijfolie in dezelfde braadpan en stoof de champignons, ui en spinazie kort aan op middelhoog vuur. Kruid af met peper en zout.
5. Haal de pompoen uit de oven en meng met de groentjes. Bestrooi met de kaas.