

## Spaghetti met pompoensaus en feta-gehaktballen van Fries Roodbont (4 personen)

Voor de gehaktballetjes (± 15 stuks):

- 250 gram ongekruid rundergehakt
- ± 80 gram fetakaas
- 1 sjalot of uitje
- 1 teen knoflook
- 1 ei
- 1 tl tijm
- peper & zout
- olijfolie

Voor de spaghetti en de saus:

- ± 300 gram spaghetti
- grote pompoen in stukjes
- 250 gram (kastanje)champignons
- 1 chilipeper of een tl chilivlokken
- 1 sjalot of uitje
- 1 grote teen knoflook
- 1 tl oregano
- 1 tl (gerookte) paprikapoeder
- scheutje room
- 100 gram geraspte (parmezaanse) kaas

Leg de helft van de pompoen op een met bakpapier beklede bakplaat in een voorverwarmede oven (180- 200 graden). Besprenkel met olijfolie en hussel met de paprikapoeder. Rooster de pompoen ongeveer 30 min. tot deze gaar is.

Bereiding gehaktballetjes: Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. Meng het gehakt met de ui, knoflook, tijm, peper, zout en het ei. Verkruimel de feta en meng dit door het gehaktmengsel. Draai ± 15 balletjes van het mengsel. Bak de gehaktballen aan in een koekenpan met een scheut olijfolie, bak ze daarna op een laag pitje gaar.

Bereiding pompoensaus: Kook de andere helft van de pompoen in een pan met een klein laagje water. Fruit ondertussen in een koekenpan de sjalot met de fijngehakte knoflook en chilipeper en de oregano. Voeg daarna de plakjes champignons toe en bak ze tot ze gaar zijn.

Pureer de gare pompoen met een staafmixer (voeg evt. een scheutje room toe) en voeg daarna het champignonmengsel toe.

Kook de spaghetti. Meng de gekookte spaghetti met de pompoensaus en de gehaktballen. Serveer op een grote schaal met de geroosterde pompoenstukjes erbovenop en garneer met geraspte (parmezaanse) kaas. Eet smakelijk!