

conchiglioni

sjalot

gehakt

pompoen

tijm

gepelde tomaten

Vacherin Fribourg



[Pasta met geroosterde pompoen en gehaktballetjes](#)

Toen enkele jaren geleden mijn blog geboren werd, had ik net zoals elke andere kersverse mama geen idee wat me te wachten stond. Wat ik wel voelde, was de enorme blijdschap dat mijn passie voor koken en eten vorm kreeg. Het kind kreeg een naam en iedereen mocht het weten. Toen mijn kleine Mie en Place-baby groter werd, merkte ik dat er blijkbaar nog een wereld rond mijn blog was. Een bloggerswereld waar veel likes krijgen, 10K volgers hebben en reacties scoren belangrijk zijn. Natuurlijk wil ik dat mijn blog hier een eigen plaatsje vind, maar wat ik nog belangrijker vind is dat ik mijn waarden kan blijven meegeven. Want (op)groeien gaat niet vanzelf, het betekent elke dag met veel enthousiasme keihard werken. Niet alleen koken, maar ook gerechten uitschrijven, foto's nemen en bewerken en actief zijn op sociale media. Wat is het fijn om hierbij aangemoedigd te worden. Het maakt me gelukkig wanneer mensen me beginnen volgen of wanneer toffe merken (waar ik echt achter sta) met me willen samenwerken. Het ontroert me wanneer ik een bericht krijg over een Mie en Placeke. Ik hoop dat je mag voelen dat wat ik met jullie deel echt en authentiek is. Dit is "Mie" en Place. Voila, dat wou ik eens kwijt. Bij zo'n inleiding hoort een puur gerecht ... vind je niet? Een simpele pasta met geroosterde pompoen, gehaktballetjes en extra veel heerlijke kaas.

Wat heb je nodig voor 4:

Voor de pasta:

- 250 g conchiglioni (pasta schelpen)
- 1 butternutpompoen
- 1 sjalot

400 gepelde tomaten
1 teentje look
enkele takjes verse tijm
scheutje room
olijfolie
vers gemalen zwarte peper
zout

Voor de balletjes:

500 g gemengd gehakt
peper
zout
1 ei
paneermeel
enkele takjes verse tijm
olijfolie

gemalen Vacherin Fribourg
verse tijm voor de afwerking

Hoe maak je het:

Verwarm de oven op 200°C.

Snijd de pompoen met een groot mes in stukken, verwijder de schil en verdeel in stukjes. Leg de stukjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en schep om. Kruid met peper en zout en plaats de bakplaat in de warme oven. Het roosteren duurt ongeveer 30 minuten. Controleer regelmatig met een vork.

Snipper ondertussen een sjalot fijn en stoof deze aan in een beetje olijfolie. Voeg na enkele minuten de gepelde tomaten en fijn gesnipperde look erbij. Snipper wat tijm fijn en voeg bij de saus. Kruid met peper en zout en laat rustig pruttelen.

Breng een ruime kookpot met veel water en een goede snuif zout. Kook de pastaschelpen bijna gaar in het water. Giet het water af. Laat de pasta uitlekken aan de kant.

Voeg de gare pompoenstukjes bij de saus en mix de saus glad. Kruid nog eens extra met versgemalen peper. Ik voeg altijd een scheutje room toe. Zo lekker bij dit.
Meng voor de balletjes het gehakt met het ei, een beetje paneermeel, peper, zout en nootmuskaat. Snipper wat tijm fijn en meng onder het gehaktmengsel. Rol met schone handen balletjes en bak ze bruin in een scheutje olijfolie.

Voeg de pasta bij de saus. Roer een paar keer voorzichtig om. Ook de balletjes mogen bij de pasta. Schep alles in een vuurvaste schotel en bestrooi het geheel rijkelijk met de gemalen kaas. Zet de schotel onder de grill tot de kaas pruttelt. Werk af met verse tijm.

Dit is voor mij genieten. Zowel tijdens het koken als aan tafel. Wat denk jij?
Vergeet niet te liken hé ☐

Probeer je dit thuis?

**Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.
#mienenplace - @mienenplace op facebook of instagram of stuur een**

mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

liefs,

Miere