



Thermomix Ovenschotel met pompoen en spinazie

Ingrediënten

- 1 butternot pompoen
- olijfolie (in totaal een 50 gr)
- peper, zout
- ong 820 gr (kip - kalfs) gehakt
- 1 eetl currypoeder
- 1 + 1 + 1 eetl paprikapoeder
- 1 + 1 eetl droge basilicum
- 1 + 1 eetl tijm
- 1 + 1 eetl oregano kruiden
- 1 witte ui
- 1+1 knoflook teentje
- 400 gr gewassen spinazie
- 2 rode uien
- schepje groentebouillon
- 800 gr tomatencoulis (kan dit ook zelf maken zie ons recept voor tomatenpassata)
- 2 mozzarella bolletjes
- ½ doosje (50 gr) ricotta

www.alleskunner.be



Instructies

- Verwarm de oven op 180 graden
- Was de butternot en snij deze in stukken, verwijder de pitten en leg deze in een in geoliede ovenschotel, kruid met paprikapoeder, peper en zout
- Zet de butternot voor 1 u in oven
- Haal uit en laat afkoelen
- Zet opnieuw de oven op 180 graden
- Voeg ong 820 gr gehakt toe, kruid met 1 eetl currypoeder, 1 eetl paprikapoeder, 1 eetl droge basilicum, 1 eetl tijm, 1 eetl oregano kruiden en 20 gr olijfolie
- **30 sec/ deegfunctie**
- Verdeel het gehakt in twee ovenschotels of in 1 en duw een beetje aan
- Zet in de oven
- Zonder de mengbeker te reinigen voeg 1 witte ui, teentje knoflook toe **5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden
- Voeg 10 gr olijfolie toe **3 min/100 graden/snelheid 1**
- Voeg een gedeelte van de gewassen spinazie toe, sluit de mengbeker stel snelheid 3
- En voeg de spinazie met de pottenlikker van thermomix toe tot alle spinazie is toegevoegd (eventueel stel de snelheid naar 4,5)
- Stel **7 min/100 gr/ snelheid 1**
- Haal even de ovenschotels uit de oven en snij de pompoen stukjes in schijfjes en verdeel over het gehakt
- Zet terug in de oven

- Als de 7 min voorbij zijn voor de spinazie, voeg de spinazie toe aan het varomamandje met een kom onder het varomamadje zodat het sap kan uitlekken
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 2 rode uien en knoflook teentje toe **5 sec/snelheid 5**
- Voeg tomatencoulis toe, 1 eetl paprikapoeder, 1 eetl basilicum, 1 eetl tijm, eetl oregano, schepje groentebouillon **1-2 sec/ snelheid 5** vervolgens **3 min/90 graden/ snelheid 1**
- Ondertussen duw met pureestaaf nog wat sap van de spinazie en verdeel de spinazie over de ovenschotels, kruid met peper en zout
- Werk af met de mozzarella in schijfjes en wolkjes ricotta
- Zet in de oven voor 30-40 tal min