Spruitjes met blokjes pompoen en pecannoten



**Ingrediënten 4 personen:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 400 g | Spruiten |  |  |
| 200 g | Goudse oude 30+ kaas |  |  |
| 5 g | Tijm |  |  |
| 500 g | Pompoen in blokjes |  |  |
|  |  |  |  |
| 100 g | Pecannoten |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 50 ml | Balsamico crème |  |  |

**Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Halveer de spruitjes en snij de kaas in stukjeskaas.

Meng de spruitjes, pompoen, tijm, 3 eetlepels olijfolie, pecannoten in een ovenschaal. Breng op smaak met zout en peper en bak 45 minuten af in het midden van de oven.

Verdeel 5 minuten voor einde de kaas over de groenten

Garneer met balsamicocrème en serveer direct.