Halve gevulde spaghettipompoen

Ingrediënten (4 personen)

- 2 spaghettipompoenen
- 400 gr gehakt
- 200 gr aardappelen
- 50 gr geraspte kaas (optioneel)

Omschrijving

1. Was de aardappelen goed en snijd ze in de helft. Laat ze koken totdat ze gaar zijn.
2. Bak het gehakt in een pan met een klein beetje boter.
3. Snijd de spaghettipompoen in twee en verwijder de pitjes. Doe wat olijfolie op de pompoen en kruid met peper en zout.
   Zet ze daarna in de oven op 180 °C een 50-tal minuten.
4. Haal de spaghettipompoen uit de oven en vul ze met het gehakt. Kruid met oregano, zout, peper, tijm.
   Voeg de geraspte kaas toe en laat nog een 5-tal minuten in de oven staan zodat de kaas kan smelten