**Ovenschotel met pompoen**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 1 grote ui
* boter
* 1 knolselderij
* 1 flespompoen
* 4 takjes salie
* 150 ml slagroom
* ½ pakje (75 gr) roomkaas
* 1 ei
* zwarte peper
* 100 gr pecannoten
* 100 gr geraspte belegen kaas
* 50 gr geraspte cheddarkaas

Bereidingswijze:

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Vet de ovenschaal in
* Snijd de ui in halve ringen
* Schil de knolselderij en snijd in blokjes
* Schil de flespompoen. Verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes
* Bak de ui op laag vuur. De ui moet zacht worden, maar niet bruin
* Kook de knolselderij en flespompoen 5 minuten met 4 blaadjes salie
* Giet af en laat uitlekken in een vergiet
* Houd 6 blaadjes salie achter. Hak de overige salieblaadjes fijn
* Klop de slagroom, de roomkaas en het ei los in een kom. Voeg peper toe
* Meng de knolselderij, pompoen, ui, pecannoten en de gehakte salie in de ovenschaal
* Schenk het slagroommengsel eroverheen
* Leg er 6 blaadjes salie op
* Strooi de beide kaassoorten over de ovenschaal
* Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven