



• Laura Poelen in de winkel bij de kwekerij, waar ze vele soorten eetbare pompoenen verkoopt.
foto's Theo Peeters

VAN FLESPOMPOEN TOT SPAGHETTI

- **Flespompoen:** heeft een zachte nootachtige smaak, vaak gebruikt omdat het vlees geen draden bevat. In de oven komt de nootachtige
- **Oranje Hokkaido:** klein Japans pompoentje met donkeroranje vruchtvlees. Dit kleine pompoentje kun je goed gebruiken in pom-
- **Spaghettipompoen:** spaghetti-achtige draadjes als je de pompoen kookt. Glutenvrij alternatief voor de traditionele spaghetti. Je kunt
- **Kabocha:** kleine groenwit gestreepte pompoen met een zoete volle pompoensmaak die lijkt op gekookte kastanjes. Hij is door zijn