

DINNERLY



Eenpanspasta met kaassaus met pompoen en paprika



30-40min



2 personen

Het is weer tijd voor kaaspasta! Deze versie wordt in één pan bereid, wat je een hoop afwas bespaart. Alleen al de saus is zo heerlijk en romig dat je de groente bijna zou vergeten, maar dat wil je zeker niet, want de zachte pompoen en knapperige paprika passen perfect bij dit feel-good pastagerecht.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 flespompoe
- 1 rode puntpaprika
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 200g lumaconi¹
- 75g geraspte cheddar⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 150ml melk⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- waterkoker

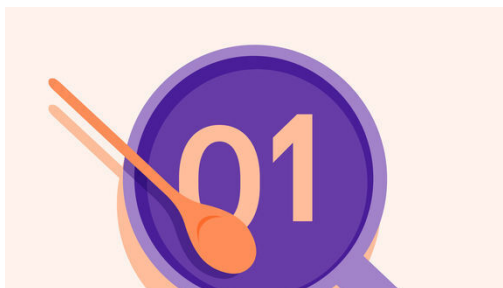
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

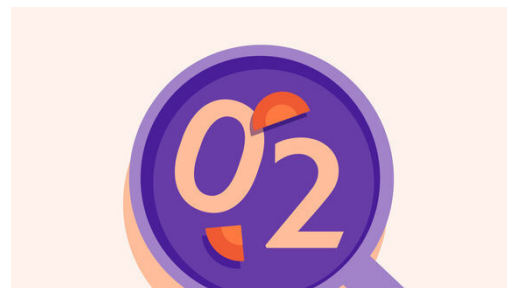
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 787kcal, vet 30.8g, koolhydraten 100.8g, eiwit 24.8g



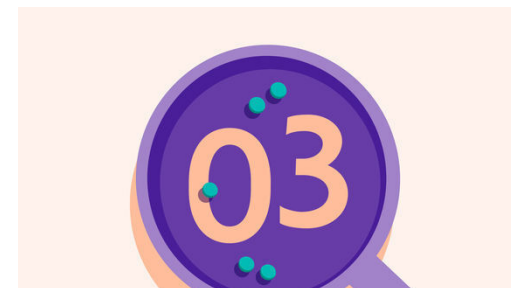
1. Pompoen bakken

Halveer de **pompoe** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij de **pompoe** in stukken van 2cm groot. Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **pompoe** 6min, schep af en toe om.



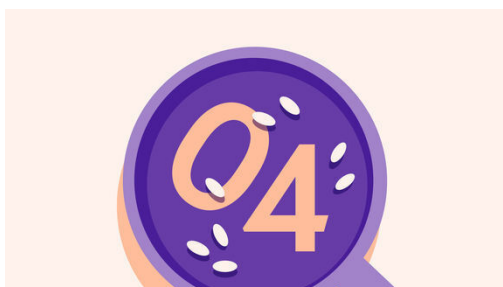
2. Paprika bakken

Kook 350ml water in een waterkoker. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in 1cm brede reepjes. Voeg de **paprika** toe aan de **pan met pompoe** en bak 2-4min mee.



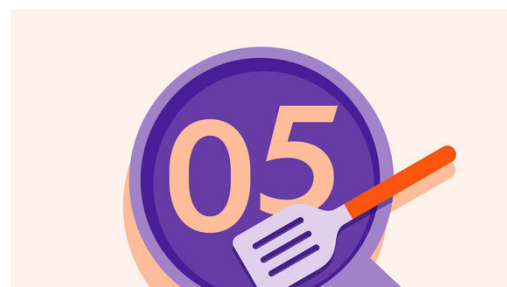
3. Saus toevoegen

Voeg de **kruidentmix**, het gekookte water en 150ml melk toe aan de pan, zet het vuur hoog en breng de **saus** aan de kook.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan de pan, verlaag het vuur en laat het geheel 15-18min koken, tot de **pasta** en **pompoe** (beet)gaar zijn en de saus romig is. Roer regelmatig tijdens het koken en voeg evt. wat extra water toe om te voorkomen dat het aancoekt.



5. Afmaken en serveren

Breng de **pasta** op smaak met ruim (vers gemalen) peper en ½tl zout. Roer de **kaas** door de **saus** en laat smelten. Schep de **pasta met groente** in diepe borden en serveer.



6. Het beste voor het laatst

Als een saus inkookt, kan de smaak van zout heel sterk worden. Breng de pasta daarom pas helemaal aan het einde op smaak.