

DINNERLY



Tortelloni op pompoenpuree met een saus van spinazie en tomaat



ca. 25min



2 personen

Heb je wel eens gevulde pasta op een groentepuree geprobeerd? Wij ook nog niet! Maar in dit recept zijn we helemaal voor originaliteit gegaan, maar natuurlijk wel met fijne, warme smaken. Het resultaat is een bordje met tortelloni gevuld met pesto op een heerlijk zachte puree van pompoen. En die pastazakjes wentel je ook nog door een zelfgemaakte tomatensaus met spinazie. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 mini-hokkaidopompoen
- 250g tortelloni met pestovulling ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 50g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 633kcal, vet 30.0g, koolhydraten 72.2g, eiwit 16.6g



1. Pompoen snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Halveer de **pompoen**, lepel de pitten eruit en snij de **pompoen mét schil** in blokjes van ca. 1cm.



2. Pompoenpuree maken

Verdeel de **pompoen** over een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi met peper en zout. Rooster de **pompoen** ca. 15min in de oven tot ie zacht is. Doe de **pompoen** in een hoge kom of pan, voeg 1el boter toe en pureer met de staafmixer tot een zachte puree. Proef en kruid naar smaak met peper en zout. Spoel de staafmixer goed af.



3. Tomatensaus maken

Breng ruim gezouten water voor de **tortelloni** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in kleine blokjes. Pak de staafmixer en pureer een gladde saus van de **tomaat**, 1el water en snufjes peper, zout en suiker.



4. Pasta koken

Voeg de **tortelloni** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Doe weer terug in de pan en zet afgedekt opzij.



5. Afmaken en serveren

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Fruit de knoflook ca. 1min. Voeg de **spinazie** in delen toe en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Voeg de **tomatensaus** toe en verwarm het geheel. Proef of je peper en zout wil toevoegen. Schep de **tortelloni** erdoor. Verdeel de **pompoenpuree** en **pasta** over de borden.



6. Formaggio, per favore!

Met kaas is alles lekkerder, toch? Als je nog wat Parmezaan of een andere kaas hebt liggen, kun je die grof raspen en bij het serveren over de borden strooien. Doe je het liever zonder zuivel? Rooster dan eens een handje pijnboompitten in een droge pan en voeg bij het serveren toe. Daarmee komt de notige smaak van de pompoen nog meer naar voren.