

Tagliatelle in pompoensaus

met chili-walnoten en courgette



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- walnoten ¹⁵
- chilivlokken
- courgette
- bulls blood sla
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- zure room ⁷
- rode ui
- pompoenblokjes
- tagliatelle ¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- vergiet
- waterkoker

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Pompoen roosteren

Verwarm de oven voor op 225°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verdeel de **pompoenblokjes** en **ui** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1 el olijfolie, 1/2tl zout en peper naar wens. Rooster de **groenten** 15-18min in het midden van de oven tot ze zacht en gaar zijn.



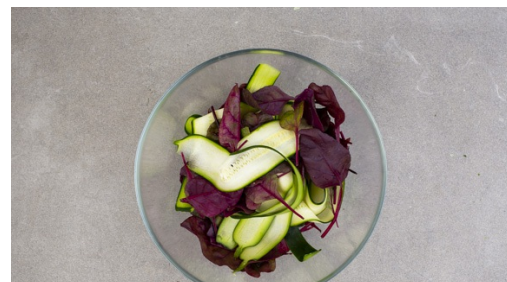
4. Dressing en saus maken

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de zure room** met de **geraspte kaas**, 50ml water, 1/4tl zout en peper in een kommetje. Bewaar de **rest van de zure room** voor een ander recept. Maak een **dressing** van 1 el olijfolie, 1 el azijn, zout, peper en een snuf suiker in een kommetje.



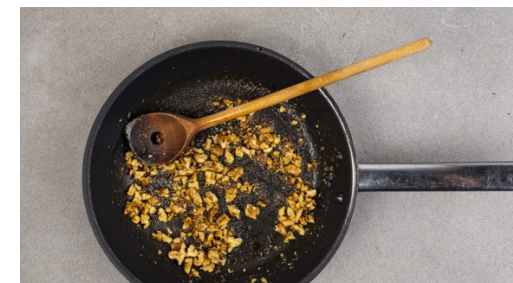
2. Noten hakken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de tagliatelle** toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan. Hak de **walnoten** grof.



5. Salade maken

Was de **bull's bloodsla** grondig in een vergiet. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **courgette** te schaven, draai de **courgette** na elke haal. Meng de **courgettelinten**, **bull's bloodsla** en de **dressing** in een kom.



3. Chili-notenolie maken

Verhit 2el olijfolie in een kleine koekenpan op laag-middellaag vuur. Voeg de **walnoten** en een **mespunt chilivlokken** toe en bak 1-2min. Giet de **chili-notenolie** in een kommetje en breng op smaak met peper en zout. Zorg dat de olie niet te veel verhit wordt, anders wordt deze bitter.



6. Pasta mengen

Voeg de **geroosterde pompoen** en **ui** met de **sous** aan de **gekookte pasta** toe. Roer door en voeg extra **kookwater** toe voor een extra romige textuur. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en besprenkel met **chili-notenolie** naar wens en serveer de **salade** erbij. Je kunt de **pasta** met meer **chilivlokken** bestrooien als je van pittig houdt.