

DINNERLY



Ricottatortelli met truffelolie met geroosterde pompoen, kaas en ui



ca. 45min



2 personen

Pure luxe hoeft niet eens heel moeilijk te zijn. Een paar fantastische ingrediënten, een handvol keukengerei en flink wat kookplezier – meer heb je niet nodig. Het menu van vandaag bewijst dat maar weer eens: de tortelli met zachte ricotta en spinazie sprankelt dankzij de zacht-zoete geroosterde pompoen en die ontzettend smaakvolle truffelolie. En het geheel is nog makkelijk te maken ook! Echt luxe, echt simpel, echt lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 biologische flespompoe
- 2 rode uien
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ³
- 1el honing
- zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 815kcal, vet 42.0g, koolhydraten 85.8g, eiwit 23.0g



1. Pompoen roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook 1,5L water in een waterkoker. Schil en halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij het **vruchtvlies** in blokjes van ca. 1cm. Meng met 1el olijfolie en ½tl zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 18-22min in de oven, tot de **pompoen** zacht en goudbruin is.



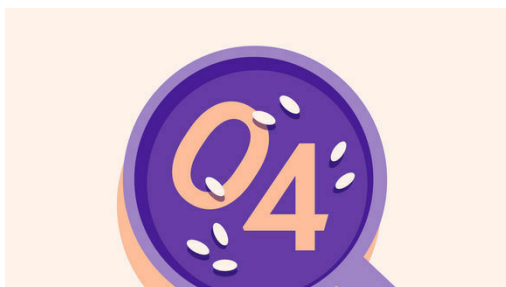
2. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** 1-2min en zet dan het vuur lager. Roer 1el honing, 1el balsamicoazijn en een snuf zout erdoor en laat de **ui** 6-8min sudderen, tot ie zacht en een beetje gekaramelliseerd is.



3. Boter smelten

Smelt 2el boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur. Laat 2-5min borrelen tot de boter bruin begint te worden. Neem dan direct van het vuur en giet de boter in een kom. Laat de pan kort afkoelen.



4. Pasta koken

Giet het hete water in de afgekoelde pan, voeg ½tl zout toe en zet het vuur middelhoog. (Je kunt het water ook in de pan aan de kook brengen – dit duurt wel wat langer.) Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Rasp de **kaas** fijn.



5. Mengen en serveren

Voeg de **pasta**, 2el kookwater en de helft van de **kaas** toe aan de **uien** en schep voorzichtig om. Verdeel de **pasta** en **geroosterde pompoen** over borden en bedruppel naar smaak met de **truffelolie** en de **gebruinde boter**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en serveer.



6. Red de restjes!

Houd je een beetje eten over? Hier kun je morgen makkelijk een koude salade van maken. Voeg dan gewoon wat gewassen spinazie of veldsla toe, en rooster eventueel een handje walnoten in een droge pan. Zo, nu hoeven we ook niet meer over de lunch na te denken!