



Tagliatelle in pompoensaus

met courgette en chili-walnotenolie



ca. 25min



2 personen

Wellicht maak je geen vreugdedans als je merkt dat er pasta met pompoen op het menu staat, maar vast wel als je weet hoe lekker dit recept is. Chef Kyra combineerde het zoete van de pompoen met een kazige roomsaus en een lekker pittige homemade chili-walnotenolie. De frisse salade van courgettelinten en purperrode bull's blood sla geven het gerecht een enorme boost. Schep maar dubbel op!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 250g tagliatelle ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 sachet chilivlokken
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 beker zure room ⁷
- 1 courgette
- 1x bull's bloodsla

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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

Kooktip

Je kunt de pasta met chilivlokken bestrooien als je van pittig houdt.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 807kcal, vet 42.8g, koolhydraten 79.6g, eiwit 22.3g



1. Pompoen roosteren

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



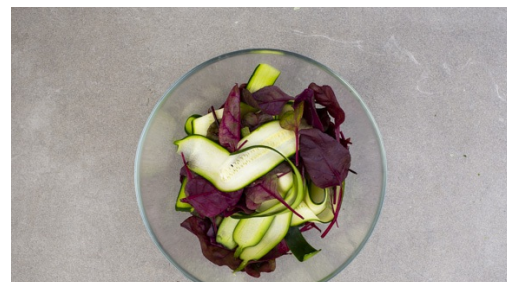
4. Dressing en saus maken

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de zure room** met de **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 1el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snuf suiker.



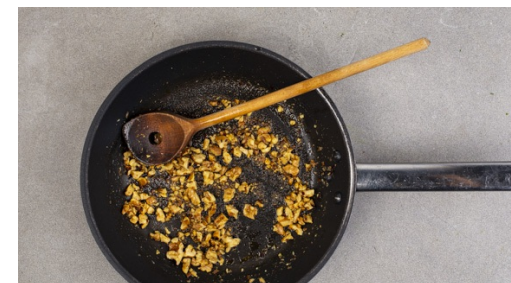
2. Pasta koken

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, evt. gemengd met een scheutje olijfolie. Hak de **walnoten** grof.



5. Salade maken

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **courgette** te schaven, draai de **courgette** na elke haal. Meng de **courgette**, **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. Laat de olie niet te heet worden, anders wordt deze bitter. Doe de **chili-notenolie** in een kommetje en breng op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Voeg de **pompoen** en **ui** samen met de **saus** aan de **pasta** toe. Roer door en voeg een beetje **kookwater** toe voor een extra romige textuur. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en besprenkel naar wens met de **chili-notenolie** en serveer de **salade** erbij (**zie tip, links**).