

Pappardelle met pompoensaus

menu 18 feb. 2016. (Leo en Allard)

Ingrediënten:

150 boter
15 sjalotjes zeer fijn gesneden
1.5 kg pompoen geschild,
zaadjes verwijderd in stukjes
Versgeraspte nootmuskaat
0,5 kookroom
Parmezaanse kaas
Bladpeterselie
1 kg pappardelle
Zout /peper



Bereiding:

Verhit de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de sjalotjes toe en strooi er wat zout over.

Leg de deksel op de pan en bak de sjalotjes 30 minuten op zeer laag vuur; roer af en toe.

Voeg de stukjes pompoen en nootmuskaat naar toe.

Leg de deksel op de pan en bak het mengsel 40 minuten

op laag vuur, of tot de pompoen papperig is.

Roer de room parmezaanse kaas en peterselie erdoor en neem de pan van het vuur.

Breng intussen water met wat zout aan de kook in een grote pan met dikke bodem. Voeg de pasta toe en laat het 8-10 koken.

Giet hem af en bewaar wat kook water.

Voeg de pasta toe aan de pompoensaus en roer het bewaarde kookwater erdoor als de saus te dik is.

Verhit het gerecht 1 minuut.

Doe het in voorverwarmde borden/schalen en serveer meteen met geraspte parmezaanse kaas