



Hoofdgerechten

Gekarameliseerde balsamico-geitenkaaspasta met cantharellen en granaatappelpitjes

Voor 2 personen.

Ingrediënten

120 gram geitenkaas (zachte)
150 milliliters balsamicoazijn
1/2 theelepel chilivlokken
200 gram spaghetti
2 eetlepels honing
handvol basilicumblaadjes
1/2 granaatappel (pitjes)
200 gram cantharellen
2 lookteentjes
2 rode bieten
1 bosje tijm
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de bietjes en snij ze in partjes. Hussel ze met olijfolie, tijm, peper en zout en verdeel ze over een bakplaat. Zet 30 minuten in de oven.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Bak de cantharellen in boter goudbruin. Voeg de geperste looktenen toe en roerbak nog 1 minuut. Schep uit de pan en blus de pan met de balsamicoazijn. Roer er de honing en de chilivlokken onder en breng aan de kook. Laat op een zacht vuur voor de helft inkoken tot de saus stroperig wordt. Roer de geitenkaas los.

Giet de pasta af en meng onder de saus. Kruid met peper en zout. Verdeel de pasta over de borden. Schep er de cantharellen en rode bietjes op en werk af met de granaatappelpitjes, toefjes geitenkaas en basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven

