



Hoofdgerechten

Butternut pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram pompoenblokjes
2 sjalotten (gesnipperd)
4 lookteentjes (geperst)
handvol basilicumblaadjes
150 milliliters witte wijn
350 milliliters kippenbouillon
120 milliliters melk
500 gram linguini
40 gram pecorino
nootmuskaat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm een klontje boter in een diepe pan en bak hierin het sjalotje en de look glazig. Blus met de wijn en laat 5 minuten inkoken. Voeg de pompoenblokjes en de bouillon toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten sudderen tot de pompoen zacht is.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Giet af en bewaar 125 ml van het kookvocht.

Doe de pompoenblokjes in een blender en mix glad. Giet er de melk en het kookvocht van de pasta bij en mix nog even door.

Schep de pompoensaus onder de pasta. Verdeel over de borden en werk af met de pecorino en de basilicumblaadjes. Bestrooi met wat nootmuskaat.

Keukenbenodigdheden

Blender

