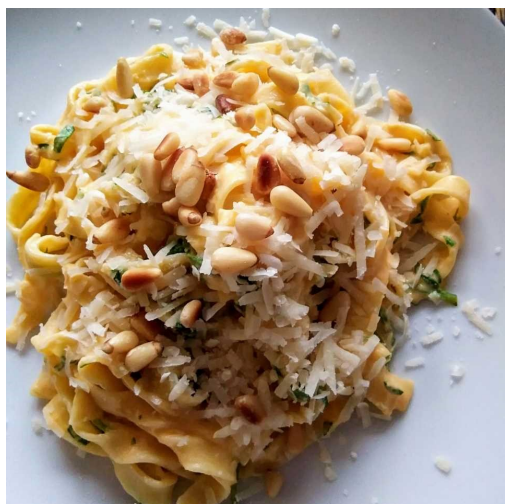


Tagliatelli met een crème van pompoen en geitenkaas



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Pasta

Bron: www.delhaize.be

Ingrediënten

Tagliatelle

olijfolie

sjalot

pompoen

bouillon

geitenkaas

room

rucola

pijnboompitten

Parmezaanse kaas (geraspt)

Bereiding

Sjalot versnipperen, pompoen in blokjes snijden en samen aanfruiten in hete olijfolie.

Bevochtigen met bouillon tot de groenten net iets onder staan en 15 minuten zachtjes laten koken.

Geitenkaas en room toevoegen en fijnmaken met staafmixer of in een keukenmachine.

Op smaak brengen.

Tagliatelle beetgaar koken.

Rucola klein snijden.

Pijnboompitten in een droge hete koekenpan licht roosteren.

Breng de crème van pompoen en geitenkaas tegen het kookpunt en vermeng met de uitgelekte tagliatelle. Roer er de rucola doorheen en bestrooi met de pijnboompitten en geraspte kaas.

Notities

Dit is een bewerking van een recept van de website van Delhaize: <https://www.delhaize.be/nl-be/recepten/receptDetails/Spaghetti-met-pompoencreme-en-geitenkaas/r/R00005205>