



Romige pompoenpasta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

750 gram pompoenen (in blokjes)

2 deciliter melk

2 eetlepels tomatenpuree

1 potje mascarpone

peper en zout

50 gram penne

1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

75 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een diepe kookpot en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Haal van het vuur.
- 2.** Kook intussen de blokjes pompoen gaar in lichtgezouten water. Giet af en doe ze in de blender met de melk, de ui en de knoflook. Schep in een braadpan. Voeg de tomatenpuree en de mascarpone toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat even inkoken.
- 3.** Kook de penne gaar en giet af. Meng met de pompoen. Breng op smaak met bladpeterselie en Parmezaanse kaas.