

POMPOENPASTA MET CITROENTIJMKRUIM

2 personen / 520 kcal per portie

Ingrediënten:

- 400 gram pompoen stukjes
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 160 gram fusilli pasta
- 35 gram jonge bladsla met rucola of rucola
- 30 gram Parmezaanse kaas vlokken
- 3 takjes tijm
- 2 sneetjes casino wit
- 1½ eetlepel olijfolie
- 1 citroen
- peper en zout



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 °C. Kook de pompoen in kokend water voor ongeveer 15 minuten gaar, of tot je er met een vork in kan prikken. Giet af en maak er puree van met een stamper of keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Rasp de schil van ¼ citroen. Verkruimel het brood met de citroenrasp, 1 eetlepel olijfolie en de blaadjes van 2 takjes tijm in een keukenmachine. Verdeel de kruimels op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 10 minuten knapperig in de oven. Houd de kruimels goed in de gaten want dit kan snel gaan. Als ze mooi goudbruin zijn gekleurd zijn ze klaar. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar, giet af en vang daarbij de 50 ml van het kookvocht op. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit een koekenpan met ½ eetlepel olie en fruit hierin de knoflook en de ui aan. Voeg de pompoen puree, 50 ml pasta kookvocht, tijmblaadjes van 1 takje toe en verhit het geheel. Breng op smaak met peper en zout, indien nodig. Schep als laatste de pasta en de helft van de Parmezaanse kaas erdoor en verhit nogmaals goed. Verdeel de pasta en sla over de borden. Strooi de citroentijmkruim, en de andere helft van de Parmezaanse kaas eroverheen.