



Tagliatelle met romige pompoensaus

Datum: 20-10-2021
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 320 g tagliatelle
- 300 g pompoen
- 1 ui
- 0,5 el kaneelpoeder
- 1 teen knoflook
- 150 ml havermelk
- 180 g cantharellen
- zout
- peper
- 0,25 bos gehakte peterselie
- 5 eetl olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Schil de pompoen en snijd 'm in blokjes van ongeveer 2 cm. Besprenkel de blokjes met 2 eetlepels olijfolie en wat zout en peper. Rooster de pompoen ongeveer 10 minuten of tot de pompoen gaar is.

Kook de tagliatelle zoals op de verpakking vermeld staat.

Snijd de ui in ringen. Doe twee eetlepels olijfolie in een hapjespan en laat de ui hierin ongeveer 5 tot 10 minuten karamelliseren. Rasp de knoflook en voeg samen met de kaneel toe aan de ui. Bak 1 minuut mee. Voeg daarna de pompoen toe.

Bak in een andere pan de cantharellen met wat olie in 5 minuten knapperig.

Voeg de havermelk toe aan de pan met de uien, knoflook en pompoen en laat 3 minuten meepruttelen. Mix dan het geheel met een staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met zouten peper.

Voeg de tagliatelle toe aan de pompoensaus. Roer goed door.

Schep de tagliatelle op een bord of in een kom. Garneer met de knapperige cantharellen en peterselie.