



Pappardelle met spinazie, pompoen en varkenshaas

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  ½ rode ui, in halve ringen
-  100 g flespompoen, in blokjes
-  160 g varkenshaas 1 grote
-  150 g pappardelle
-  200 g spinazie, grof gehakt
-  75 g zwarte olijventapenade
-  50 ml slagroom
-  50 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  ½ (bio)citroen, rasp en sap
-  40 g walnoten, geroosterd
-  fijngesneden verse peterselie (optioneel)

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit 1 el olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui ± 3 minuten.
3. Voeg de flespompoen toe en bak ± 10 minuten al omscheppend mee.
4. Verhit de overgebleven el olijfolie in een koekenpan en bak de varkenshaas in 6-8 minuten rondom goudbruin.
5. Neem uit de pan en laat losjes afgedekt onder aluminiumfolie ± 5 minuten rusten.
6. Kook intussen de pappardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Giet de pasta af en houd ¼ kopje kookvocht apart.
8. Voeg de spinazie in delen toe aan de pompoen en laat al omscheppend slinken.
9. Roer de olijventapenade, slagroom en de Parmezaanse kaas door de groenten.
10. Breng de saus op smaak met de citroenrasp en het -sap, peper en zout.
11. Snijd de varkenshaas in plakjes.
12. Schep de pappardelle samen met wat kookvocht door de saus.
13. Verdeel de pasta over diepe borden en leg de plakjes varkenshaas erbovenop.
14. Garneer met walnoten.
15. Bestrooi eventueel met de verse peterselie.

BRON: deliciousmagazine.nl

