



Rigatoni alla vodka met pompoen

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g pompoenblokjes
-  scheut olijfolie
-  3 blaadjes salie
-  1 klein sjalotje, fijn gesnipperd
-  1 teentje knoflook, fijn gehakt
-  snufje chilivlokken
-  125 g rigatoni
-  ½ klein blikje tomatenpuree
-  1 el wodka
-  2 el slagroom
-  Parmezaanse kaas of Parrano snippers Originale
-  extra vierge olijfolie

MATERIAAL: staafmixer of blender, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Stoom de pompoenblokjes gaar.
2. Mix met een staafmixer of met een blender tot pompoenpuree.
3. Verwarm de olie in een pan en voeg de salie toe.
4. Bak tot de blaadjes crispy zijn en schep uit de pan.
5. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
6. Kook de pasta volgens de verpakking en giet af.
7. Bewaar een half kopje van het pastawater.
8. Fruit de ui aan in de met salie gefuseerde olie en bak glazig.
9. Voeg de knoflook en de chili-flakes toe en kook nog een minuutje.
10. Voeg de tomatenpuree en de vodka toe aan de pan.
11. Roer en laat de alcohol verdampen, dit duurt een paar minuten.
12. Voeg de room en de pompoenpuree toe en laat zachtjes pruttelen.
13. Roer de pasta door de saus en voeg een beetje pastawater toe om de boel te binden.
14. Schep de pompoen pasta alle vodka op borden en maak af met wat Parmezaan snippers, een beetje olijfolie en de crispy salie.

BRON: culy.nl

