



Rigatoni met pompoen, pecorino, citroen en tijmkruim

2 PERSONEN

 2 uur 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 butternutpompoen van ± 900 g
-  375 g desembrood met zaden en pitten, zonder korst en in stukjes gescheurd
-  ½ bosje citroentijm, blaadjes geplukt + extra om te bestrooien
-  4 el extra vergine olijfolie + extra
-  250 g rigatoni
-  1½ teen knoflook, geperst
-  1 ui, fijngesneden
-  30 g pecorino, geraspt + extra om te bestrooien
-  ¼ (bio)citroen, rasp
-  ½ bosje rucola



MATERIAAL: bakplaat, rooster, staafmixer, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de pompoen op een bakplaat en rooster in ± 2 uur gaar.
3. Halveer de pompoen, verwijder de pitten.
4. Lepel het vruchtvlees eruit en pureer glad.
5. Verkruiemel voor het citroentijmkruim het brood met de helft van de citroentijm en 2 el olie in de keukenmachine.
6. Spreid uit op een bakplaat en bak in ± 15 minuten knapperig; schep halverwege om.
7. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar, giet af en vang daarbij 5 el van het kookvocht op.
8. Verhit intussen in een koekenpan de rest van de olie op halfhoog vuur.
9. Schep hierin de knoflook en ui ± 5 minuten om.
10. Voeg de pompoenpuree, 250 ml water en de rest van de citroentijm toe en verwarm al omscheppend ± 3 minuten.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Draai het vuur hoger, voeg de pasta, het opgevangen kookvocht, de pecorino en citroenrasp toe en schep om.
13. Verdeel de pasta en rucola over diepe borden.
14. Bestrooi met citroentijmkruim, citroentijmblaadjes en pecorino.
15. Besprenkel met olijfolie en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl