

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Pasta met pompoensaus en geitenkaas

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  400 g pompoenblokjes, diepvries
-  125 ml kookroom
-  150 g penne
-  150 g zachte geitenkaas
-  1 pluk verse platte peterselie

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Breng water in een pan aan de kook en kook de pompoenblokjes hierin in 10-15 minuten gaar.
2. Kook ondertussen de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Giet de pompoenblokjes af en doe ze samen met de kookroom, de helft van de geitenkaas en een snuf peper en zout in de blender.
4. Meng tot een glad geheel.
5. Giet vervolgens de penne af en zet de pan terug op het vuur.
6. Roer hier de pompoensaus doorheen.
7. Verdeel de penne over twee borden en maak af met de rest van de geitenkaas en de peterselie.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

