

Pasta met pompoen & laurier

Ingrediënten

300 gram pasta
3 gedroogde laurierblaadjes
Olijfolie
1 runderworst
1 ui
1 stengel bleekselderij
500 gram pompoen
1 eetlepel azijn
50 gram parmezaanse kaas

Bereiding

Verhit een beetje olie om in te bakken in een koekenpan. Knijp hier het worstvlees in uit en bak rul en maak in kleinere stukjes. Voeg de laurierbladen toe en zet op matig vuur. Roer regelmatig en bak tot het uitgebakken en goudbruin is.

Pel intussen de ui en maak de bleekselderij schoon en snij beiden. Schil de pompoen en snij dit ook in kleine stukken. Roer de pompoen, ui en bleekselderij door het vlees. Voeg wat peper en zout toe naar smaak toe en wat water waar de pompoen gaar in kan worden. Bak voor ongeveer 20 minuten tot de pompoen zacht is. Roer het azijn erdoor en laat wat inkoken.

Kook ondertussen de pasta en roer deze door het worst/pompoenmengsel. Serveer en bestrooi daarna met de parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Het boek; Jamie Oliver, Italië
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos