

Ingrediënten voor 4 personen

240 g linguine 1 pompoen 2
teentjes knoflook, fijngehakt 4
takjes salie 3 el
parmezaanschilfers 200 ml room
2 kl olijfolie peper en zout 200 g
spek, in blokjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

PASTA CARBONARA MET GEROOSTERDE POMPOEN

Een heerlijke variatie op pasta carbonara, met blokjes geroosterde pompoen erbij. Een echte herfst-versie van deze pasta!

Hulpmiddelen

Bakplaat-bakpapier

Bereidingswijze

-Kook de linguine beetgaar in 8 minuten in gezouten water. -Verwarm de oven voor op 200 °C. -Schil en snij de pompoen in blokjes van 1 cm. Bedek een bakplaat met bakpapier en schik hier de blokjes pompoen op. Pluk de blaadjes salie en leg ze er ook bij. Besprenkel met 1 koffielepel olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven. -Bak de knoflook samen met de spekblokjes in 1 koffielepel olijfolie. -Schenk de room bij de spekblokjes en laat kort inkoken. Giet de linguine af, maar hou wat van het kookvocht bij. -Roer de linguine door de hamblokjes en sojaroom en voeg eventueel wat van het kookvocht van de pasta toe om een vloevende saus te bekomen. -Roer er ook de geroosterde pompoenblokjes door. -Breng op smaak met peper en zout en werk af met de parmezaanschilfers en salieblaadjes.

