



Slovenië

Makaroni z bučo in brokolijem

Macaroni met pompoen en broccoli

400 gr. pompoen
300 gr. broccoli
5 el. olie
5 ansjovisfilets
2 teentjes knoflook
zout en peper
2 dl. (slag)room
een pak macaroni

Snij de pompoen in kleine blokjes en de broccoli in roosjes. Verwarm de olie heel zachtjes in een pan en doe daar de in stukjes geknipte ansjovis in. Maak ze fijn met een houten lepel tegen de rand van de pan.

Als de ansjovisjes zijn opgelost doe je er de broccoli, de pompoen en het knoflook bij en een beetje heet water. Zet het vuur hoog en breng het aan de kook.

Laat het 5 minuten zachtjes koken, breng op smaak met peper en zo nodig (want de ansjovis is al zout) zout. Giet er eventueel nog een half glas water bij. Laat gaan tot de broccoli gaar is, maar nog wel stevig. Dan kan de room erbij. Meng het goed.

Ondertussen heb je een pan water opgezet voor de pasta. Die kook je volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar laat hem nog een beetje stevig. Meng de saus met de pasta en serveer.