



Testenine z bučo in orehi

Pasta met pompoen en walnoten

400 gr. kalfsgehakt
1 hokkaido pompoen
1 ui
1 wortel
½ tl. gemalen karwij
½ - 1 tl. scherp paprikapoeder
1 tl. vegeta
2 dl. zure room
1 kop grof gehakte walnoten

Schil de pompoen, verwijder de zaadlijsten en snij hem in stukken. Doe ze in een pan, vul voor ¼ bij met water, breng het aan de kook en laat de pompoen met het deksel op de pan gaar stomen. Pureer het met een staafmixer.

Bak de gesnipperde ui in wat olie of boter glazig. Kruid het met een royale theelepel vegeta en een zuinig halfje gemalen karwij, doe er het gehakt bij en rul het. Bestrooi het met het paprikapoeder, schep het een keer om en giet er meteen de gepureerde pompoen en de zure room bij. Breng het aan de kook en laat het heel even opkoken. Proef nog even af op zout en peper.

Ondertussen kook je de pasta in gezouten water tot ze op een paar minuten na gaar is. Giet het af, meng het goed onder de pompoensaus en laat het zo 5 tot 10 minuten staan, op een plaatje op het aller- allerlaagste gaspitje. Zo gaart de pasta verder in de saus.

Verwarm de grof gehakte walnoten even in een droge koekenpan zodat ze gaan geuren, maar pas op dat ze niet verbranden. Schep de pasta op borden, bestrooi het met de walnoten en zet het op tafel.