

Lunch



voor ± 2-3 personen



FUSILLI MET POMPOEN, TIJM EN PIJNBOOMPITTEN

1/2 biologische flespompoeen

2 eetlepels biologische pijnboompitten

250 gr biologische fusilli (Zaccagni)

2 takjes verse tijm

2 eetlepels biologische olijfolie

vers gemalen peper en zout

60 gram biologische geraspte kaas (Weerribben)

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de flespompoeen door midden en verwijder de pitjes. Schil dan de pompoeen en snij de pompoeen in blokjes. Leg de blokjes in een ovenschaal en zet de schaal 30 minuten in de oven. Bewaar de andere helft voor een smoothie pompoeen, sinaasappel en kaneel of een ander gerecht. Kook vervolgens de fusilli endante zoals aangegeven op de verpakking. Doe de fusilli in een vergiet en spoel na met water en doe het weer terug in de pan. Haal de blokjes pompoeen uit de oven en voeg dit bij de fusilli. Knip of snij de tijm heel fijn en voeg dit ook bij de fusilli. Hou wat apart voor de garnering. Schenk nu de olijfolie bij de fusilli en schep het geheel voorzichtig door elkaar. Maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Schep de fusilli met pompoeen op de borden en verdeel er ruim geraspte kaas overheen. Maak het geheel af met pijnboompitten, wat verse tijm en nog een scheutje olijfolie.



De biologische ambachtelijke fusilli van Zaccagni is te bestellen op www.australianhomemade.com/zaccagni