

Recept: Pompoen Mac & Cheese



Technieken.

- Pasta al dente koken!
- Kookwater gebruiken voor de saus
- Kaassaus zonder bechamel maken



6 personen



Tijd: ±50 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Details	Voor 30 personen
<input type="checkbox"/> Rigatoni of penne	540 g		
<input type="checkbox"/> Kipfilets	6	in blokjes	
<input type="checkbox"/> Kippenkruiden	1 el		
<input type="checkbox"/> Currypoeder	1 el		
<input type="checkbox"/> Ui	3 stuks	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Knoflookteen	3 stuks	geperst of fijngesneden	
<input type="checkbox"/> Verse tijm	naar smaak	blaadjes gerist	
<input type="checkbox"/> Verse salie	6 blaadjes	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	6 tl		
<input type="checkbox"/> Pompoenblokjes	900 g		
<input type="checkbox"/> Biologische halfvolle melk	450 ml	bevat lactose	
<input type="checkbox"/> Mascarpone	400 g		
<input type="checkbox"/> Spinazie	300 g		

<input type="checkbox"/>	Geraspte oude kaas	150 g		
<input type="checkbox"/>	Geraspte cheddar	75 g		
<input type="checkbox"/>	Olijfolie	6 el	zelf toevoegen	
<input type="checkbox"/>	Groentebouillon	450 ml	zelf toevoegen	
<input type="checkbox"/>	Peper en zout	naar smaak		

Bereidingswijze

Rigatoni Koken en kip bakken

- Kook ruim water in een pan met deksel voor de rigatoni en kook, afgedekt, **13–15 minuten**. - check de verpakking en kook 2 minuten minder lang dan aangegeven.
- Giet af en spoel met koud water, zodat ze niet gaan kleven. **Bewaar wat van het kookvocht.**
- Snijd ondertussen de ui fijn. Pers de knoflook of snijd fijn en ris de blaadjes tijm van de takjes. Snij de salie in dunne reepjes
- Snij de kip in stukjes en bak ze in wat olijfolie goudbruin. Kruid met peper en zout, kippenkruiden en currykruiden.

Pompoen Koken

- Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel op middelhoog vuur en fruit de ui, de knoflook en het paprikapoeder **1–2 minuten**.
- Voeg de pompoenblokjes en $\frac{3}{4}$ van de tijm en salie toe en roerbak **4–6 minuten**.
- Voeg daarna de melk en de bouillon toe en laat, afgedekt, **8–11 minuten** koken, of tot de pompoen zacht is.

Saus Maken

- Haal de pan met pompoen van het vuur en giet de inhoud in een maatbeker.
- Pureer met een staafmixer tot een gladde saus.
- Maak de saus eventueel dunner door kookwater van de pasta toe te voegen.
- Proef en kruid met wat extra currypoeder.

Mengen, Bakken & Serveren

- Giet de saus terug in de soeppan. Voeg de mascarpone toe en mix kort
- Voeg de spinazie, $\frac{3}{4}$ van de oude kaas, $\frac{3}{4}$ van de cheddar en de rigatoni toe en schep goed om.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Schep het mengsel in een ovenschaal en strooi de overige kaas erover.
- Bak* de pastaschotel **10–15 minuten** in de voorverwarmde oven tot de bovenkant mooi bruin is.
- Haal de pastaschotel uit de oven, schep op de borden en garneer met de overige tijm.