

Tagliatelle van pastinaak met pompoen-kokossaas en coquilles



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 butternutpompoen
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 150 ml kokosmelk
- 1 tl groene curry pasta
- 1 tl kurkuma
- 1 handvol champignons, in plakjes
- 8 coquilles
- 2 kleine pastinaken
- 1 hand pistachenoten, gehakt
- 1 verse koriander
- 1 olijfolie
- 1 peper en zout

Bereiding

Meng de butternutblokjes, ui en knoflook met wat olijfolie, peper en zout.

Verspreid het geheel over een bakplaat met bakpapier.

Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 210° gedurende 25-30 min. tot de butternutblokjes gaar zijn.

Doe de geroosterde groenten samen met de kokosroom, kurkuma en currypasta in een blender en blend tot een romige saus.

Warm de saus op in een steelpannetje en houd warm.

Bak ondertussen de coquilles en de champignons in een pan met olijfolie.

Schil de pastinaak in dunne slierten met een dunschiller, en blancheer ze gedurende 1 minuut in kokend water.

Giet ze af en meng met 1 el olijfolie en peper en zout.
Verdeel de tagliatelle van pastinaak over de borden e, giet er de saus over.
Schik de coquilles en champignons over de saus en werk af met pistachenoten en verse koriander.

Recept : Fabrique mangerifique
Culinaire Ambiance