

Cappelletti met pompoen



Ingredienten

Voor 2 personen:

- 1 kleine pompoen
- 1 ui
- 4 teentjes look
- 600 gram 00 bloem
- 8 eidooiers
- 3 eieren
- 1 el olijfolie
- 100 gram boter
- 4 takjes tijm
- 1 halve liter kippenbouillon
- 1 dl room
- 1 handvol hazelnoten
- 100 gram parmezaan
- 10 sneetjes guanciale

Bereiding

Maak het pastadeeg een dag op voorhand.

Als je het leuk vindt om het pastadeeg met de hand te kneden, doe gerust. Maar het kan een pak gemakkelijker en sneller:

Doe de bloem, de eieren en eidooiers samen in een keukenrobot, en voeg wat olijfolie toe. Kneed tot je een stevige, egale bol deeg overhoudt.

Wikkel de deegbol in vershoudfolie en laat 24 uur rusten in de koelkast.

Maak de pompoencrème.

Schil de pompoen en snijd in blokjes. Stoof 10 minuten lang aan in boter met 1 fijngesneden ui, 4 fijngesneden teentjes look en 4 takjes tijm.

Voeg de bouillon en room toe. Laat gedurende 30 minuten sudderen, tot de pompoen gaar is. Giet af en

verwijder de tijm.

Mix de pompoen – zonder het kookvocht – met een blender tot een gladde crème.

Rooster de hazelnoten. Verhit olijfolie in een pan en rooster de noten. Voeg zwarte peper en fleur de sel toe. Hak de noten grof.

Maak de pastavulling.

Meng 160 gr. van de pompoencrème, 40 gr. gemalen parmezaan, 20 gr. gehakte hazelnoten en (tenzij je het gerecht vegetarisch wil houden) 20 gr. fijngesneden plakjes guanciale.

Dit is voldoende vulling voor 20 à 25 cappelletti.

Maak de cappelletti.

Snijd de bol pasta in vingerdikke sneden. Rol elke snee uit in de pastamolen tot een fijn lapje deeg (± 2 mm dikte).

Als je geen pastamachine hebt, kun je de deegbol ook met een deegroller uitrollen tot je een dikte van ± 2 mm bereikt.

Snijd vierkantjes uit het deeg (5 x 5 cm), plaats in het midden een beetje vulling. Een koffielepel vulling (zo'n 10 gr.) is genoeg.

Maak de randen vochtig met wat water en vouw de hoekjes naar elkaar toe, tot je een driehoek hebt.

Duw het driehoekje goed dicht aan de randen. Plooi de buitenste hoekjes samen.

Afwerking

Kook de gevulde cappelletti 6 minuten lang in gezouten water en giet af.

Maak intussen de beurre noisette: laat 50 gr. boter in een steelpannetje op het vuur smelten tot ze goudbruin kleurt.

Wentel de cappelletti in de warme beurre noisette en dresseer op een bord.

Werk af met dunne lapjes van de guanciale (vegetariërs kunnen dit weglaten).

Serveer met enkele fijngehakte hazelnoten en werk af met het overschot van de warme pompoencrème, mosterdsla of groene kruiden en parmezaan.

Recept : Chef Nicolas Misera van Restaurant Misera