

Pasta van Michiel

Rijnveste 122 (Daan, Gijs, Jacob, Niek, Martinus en Sake)



50 minuten



Eigenaardige keuken



632 Kcal



grote pan

Ingredienten (9p)



1 kilo pasta naar keuze



4 groene appels



5 courgettes



4 rode uien van Grunn klei



400 gr. achterham



200 gr. crème fraîche



2 eetleppels kerriepoeder



4 runderboullionblokjes



sweet chili saus



hits

Zo stelt de techneut het samen

1. Knip de ham in stukjes en snijd de ui fijn.
2. Snijd de courgette in kleine blokjes.
3. Doe de bakboter in de pan en fruit de ui.
4. Doe 2 eetleppels kerrie in de pan.
5. Doe de courgette er na 5 minuten bij.
6. Voeg 0,6 L water en de 4 boullionblokjes toe.
7. Kook de pasta al dente.
8. Kook het spul 8 minuten, misschien iets langer want veel.
9. Schil ondertussen de appels. Niet te snel, want dan gaan ze karamelliseren. Verwijder het klokhuis.
10. Giet het spul en de pasta allebei af.
11. Stamp het mengsel met de stamper en voeg ondertussen de crème fraîche toe.
12. Voeg de appel, ham en chilisaus toe.

Dit zegt Louis:

Pasta, maar dan een keer anders. Mario kan wel inpakken met z'n standaard tomatensaus. De verrassende combinatie van smaken zorgt voor een heerlijke pastasaus zoals deze nog nooit eerder vertoond is. Amuse suggestie: Kipcorn uit de spetterpan.

