

## pasta met gebakken pompoen & walnoot-peterseliesaus

150 g walnoten  
2-3 grote tenen knoflook, zonder schil  
5 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel walnootolie  
5 eetlepels crème fraîche  
een klein bosjes platte peterselie (ongeveer 25 g)  
vers citroensaap, naar smaak  
650 g pompoen, geschild en in blokjes van 1 cm  
1-2 mespunten chilivlokken  
400 g pasta  
vergeraspte nootmuskaat, naar smaak  
zout en vergemalen zwarte peper  
vergeraspte Parmezaanse kaas, om erbij te serveren

voor 4 personen

Dit is een bijzonder pastagerecht dat goed past bij het seizoen waarin pompoenen en walnoten op hun best zijn. In Noord-Italië serveren ze deze traditionele walnotensaus met pappardelle, maar je kunt ook andere pastavormen gebruiken zoals – hoe on-Italiaans ook – volkorenspaghetti.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Doe de walnoten op een bakplaat en bak ze in de voorverwarmde oven, ongeveer 5-6 minuten. Pas op dat ze niet verbranden. Leg ze op een droge, schone theedoek en wrijf goed, zodat de velletjes eraf gaan. Hak 50 g van de noten grof en zet apart. Doe de andere walnoten in een keukenmachine. Blancheer de knoflook 2-3 minuten in kokend water, giet af en spoel af. Doe de knoflook in de keukenmachine bij de walnoten en voeg olijfolie, walnootolie en crème fraîche toe. Zet de machine aan en maak er een egale massa van. Houd een derde van de peterselie apart en doe de rest bij de walnootsauce in de keukenmachine. Snijd de overgebleven peterselie fijn en zet apart.

Verhit de overgebleven olijfolie in een grote koekenpan en bak de pompoen met de Spaanse peper 10-12 minuten tot deze zacht en lichtbruin is; roer af en toe door. Breng ondertussen een grote pan zout water aan de kook en kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.

Giet de pasta af als hij gaar is, bewaar 4-5 eetlepels van het water. Meng genoeg van dit water door de walnoot-peterseliesaus tot hij romig wordt. Breng op smaak met zout, peper en een beetje nootmuskaat. Meng de pasta met de pompoen, gehakte walnoot en peterselie en een beetje van de saus. Serveer met Parmezaanse kaas en de rest van de saus.

## tajine met kip & pompoen met saffraan

40 g boter  
3 eetlepels olijfolie  
1 theelepel komijnzaadjes  
1 theelepel korianderzaadjes  
een kaneelstokje  
2 grote uien, gehalveerd en in dunne plakjes  
2 wien knoflook, gehakt  
1 theelepel gehakte verse gember  
1 groene peper, zonder zaadjes en fijngemaakt  
4 kippenbouten, in tweeën, of een hele kip in acht stukken  
2-3 laurierblaadjes  
2 eetlepels honing  
2 eetlepels fijngesneden ingemakte citroenen, zonder pitjes (Marokkaanse winkel)  
een klein bosje koriander, stelen en blaadjes apart  
400 ml kippenbouillon  
½ theelepel gedroogde paprikapoeder (Pimentón, delectaessenwinkel)  
750-800 g pompoen, geschild en zonder zaden, in plakjes  
een mespunt saffraandraadjes  
50 g blanke amandelen, in een beetje boter bruin gebakken  
zout en vergemalen zwarte peper

voor 4 personen

Dit geurige, Marokkaanse gerecht is stevig door de saffraan en fris door de citroen, allemaal heerlijk bij de zoete smaak van geroosterde pompoen. Serveer met boterige couscous. Giet gewoon kokend water of bouillon over de couscous tot die het vocht heeft opgenomen. Roer er met een vork wat gesmolten boter door en verwarm het opnieuw – of in een stoompan of in de magnetron.

Verwarm de boter en 1 eetlepel van de olie in een overvaste pan of een tajine. Voeg de kruiden toe en bak 2-3 minuten tot je de ui, knoflook, gember en groene peper kunt toevoegen. Bak dit nog 5-6 minuten. Doe de kip in de pan en draai hem steeds om, maar laat hem niet bruin worden. Voeg de laurierblaadjes toe, de ingemakte citroen en de gehakte koriandersteel. Giet de bouillon erbij, ¼ theelepel zout, peper en paprikapoeder. Breng aan de kook en roer goed door. Zet het deksel erop en kook zachtjes 45-50 minuten tot de kip heel zacht is.

Verwarm intussen de oven voor tot 190 °C. Meng de pompoen met de rest van de olie, breng op smaak en bak 35-40 minuten in de voorverwarmde oven tot bruin en zacht. Week de saffraan in 2 eetlepels warm water en bak de korianderblaadjes fijn.

Als de kip gaar is, haal hem dan uit de tajine en houd hem warm. Zet het vuur hoger onder de pan of tajine en laat het vocht inkoken tot het heft. Voeg de saffraan en de korianderblaadjes toe. Laat enkele minuten doorkoken en proef het resultaat. Breng op smaak met zout, peper, ingemakte citroen en groene peper indien nodig. Schep de geroosterde pompoen erdoor en verwarm opnieuw. Serveer de kip, pompoen en de saus samen in een schaal of in de tajine. Strooi er de amandelen en wat koriander overheen.

## stooftpot met pompoen, maïs & peper

1 kg runderlapjes  
1 theelepel piment  
1 volle theelepel gerochte  
paprikapoeder (pimentón,  
delicatessenwinkel)  
4-6 eetlepels olijfolie  
4 tenen knoflook, lingshakt  
een klein bosje verse oregano  
2 uren, in ringen  
2-3 Spaanse pepers, zonder pitjes  
en in dunne reepjes gesneden,  
en extra om mee te garneren  
1 theelepel komijnzaadjes, geplet  
blik tomaten in blokken, 400 g  
750 ml runderbouillon  
een kaneelstokje  
een stuk sinaasappelchili  
600 g stevige pompoen, geschild,  
zonder zaden en in stukken  
gesneden  
2 rode paprika's, zonder zaden  
en in stukjes gesneden  
bruine suiker, naar smaak  
200 g verse matskorrels  
18-20 g donkere bittere chocolade  
(minimaal 70% cacao)  
zout en versgemalen zwarte  
peper

ovenbestendige pan, met deksel

voor 4 personen

Pompoen, maïs en peper is de heilige drie-eenheid in de keuken van de zuidelijke staten van Amerika. Hier zijn ze toegevoegd aan een pittige, volle stooftpot waar als extra verrassing een beetje chocolade bij gaat. Voor een mooi effect serveer je het gerecht in een uitgeholde pompoen.

Snid de runderlapjes in stukken van 5 cm; gooi vetrandjes weg. Doe het vlees met de piment, de helft van de paprikapoeder, 2 eetlepels olie, de helft van de knoflook, zout en peper in een hersluitbare plastic zak. Hak 1 eetlepel van de oregano fijn en voeg toe erbij. Maak de zak dicht en duw de marinade in het vlees. Laat het enkele uren marineren.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Schraap de marinade van het vlees en bewaar het. Dep het vlees droog. Verhit de rest van de olie in een pan en braad het vlees in kleine porties aan alle kanten bruin. Schep het vlees als het gebraad is in een pan die ook in de oven kan. Zet het vuur lager en bak in dezelfde pan de uit met een beetje zout 10-15 minuten tot zacht en bruin. Voeg de Spaanse peper, de rest van de knoflook en de komijnzaadjes toe en bak nog 3-4 minuten. Roer de marinade, de rest van het paprikapoeder en de tomaten uit blik erdoor en laat even doorkoken. Voeg de bouillon, kaneel en sinaasappelchili toe en giet alles over het vlees heen. Bedek de schaal met een stuk bakpapier en leg daarop het deksel. Zet 1½ uur in de voorverwarde oven.

Roer de pompoen en de paprika erdoor. Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel wat bruine suiker. Bak 30 minuten op 180 °C, voeg de matskorrels toe en bak nog eens 25-30 minuten. De pompoen moet goed gaar zijn. Haal de stooftpot uit de oven en zet op laag vuur. Hak wat oregano fijn en schep het erdoorheen. Roer de chocolade erdoor en laat even doorkoken. Serveer met de Spaanse peper en verse oregano.