

Romige linguine met kippenballetjes in Parmaham, geroosterde bloemkool & pistache nootjes


45 minuten

4 personen

Op zoek naar een heerlijk en verfijnd pastagerecht dat barst van de smaak? Deze romige linguine met kippenballetjes in Parmaham, geroosterde bloemkool & pistachenootjes is een perfecte combinatie van hartig, krokant en smeuïg. De zachte kippenballetjes, omhuld in zoute Parmaham, worden heerlijk geroosterd in de oven samen met bloemkool, wat zorgt voor een extra diepe smaak. De romige saus met mascarpone en pistachenoten maakt het geheel onweerstaanbaar. Een feestelijk gerecht dat eenvoudig te maken is en zeker indruk maakt op tafel! Buon appetito!



 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram kippengehakt
- 150 gram Parmaham
- 100 gram pistachenootjes, gepeld
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 100 gram mascarpone
- 250 ml room
- 100 gram parmezaanse kaas
- ½ verse bloemkool
- 500 gram linguine
- 1 olijfolie
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Was je handen en rol balletjes zo groot als pingpong balletjes van het kippengehakt. Dat zouden er een 20-tal moeten zijn.
3. Omwikkel elk balletje met een stukje Parmaham. Druk nog even aan en zet opzij.
4. Snij de halve bloemkool in roosjes en doe ze in een grote mengkom.

5. Besprenkel de roosjes met wat olijfolie en rasp er 50 gram Parmezaanse kaas over. Kruid met peper en zout en schud ze goed door elkaar zodat de Parmezaanse kaas aan alle roosjes plakt.
6. Neem 2 ovenroosters en leg op allebei een bakpapier. Verdeel de roosjes over 1 rooster, en de balletjes over de andere.
7. Zet in de oven voor 30 minuten. Tot de balletjes gaar zijn (kerntemperatuur 75°C)
8. Ondertussen maken we de roomsaus.
9. Pel en snipper de sjalot en de look fijn. Neem een sauspan en stoof de sjalot samen met de look glazig in wat olijfolie op een zacht vuurtje. Doe er ook al 50 gram pistachenootjes bij.
10. Doe de room en de mascarpone erbij en laat zachtjes inkoken, af en toe roeren. Proef en kruid met peper en zout.
11. Kook de linguine zoals vermeld op de verpakking.
12. Giet de pasta af en meng met de romige saus.
13. Verdeel de pasta over de borden en leg er nog wat geroosterde bloemkoolroosjes en kippenballetjes op. Werk af met wat pistachenootjes, geraspte Parmezaanse kaas en wat verse peper van de molen!

Smakelijk!