

Picanha met gegrilde pompoenspaghetti

Wat heb je nodig? (voor 3 á 4 personen)

1 picanha (je hebt niet alles nodig, bepaal zelf hoeveel je wilt bereiden bij dit recept)

½ oranje hokkaido pompoen (flespompoen kan ook)

handvol geroosterde pompoenpitten

spaghetti (voor 3 á 4 personen)

paar takjes verse tijm

verse peterselie, gehakt

5 á 6 verse salieblaadjes, gehakt

¾ rode peper, in dunne ringetjes gesneden

sap van ½ limoen

sap van ½ sinaasappel

1 ½ el. creme fraiche

olijfolie

grof zeezout

Wat moet je doen?

1. Schil de pompoen met een dunschiller
2. Droog de hele dunne stukjes schil op bakpapier in de oven (90 graden, ca. 2 uur)
3. Doe de helft van de gedroogde schilletjes in een kommetje. Zet apart.
4. Maal de andere helft in een koffiemolentje (of vijzel) tot poeder. Zet apart.
5. Verwijder de pitten en zaadlijsten van de pompoen en snijd het vruchtvlees in blokjes (3x3 cm)
6. Kook de pompoenblokjes in water met wat zout en een takje tijm tot ze beetgaar zijn
7. Verhit wat olijfolie op een bakplaat van je barbecue. Bak hierop de pompoenblokjes, samen met ¾ deel van de rode peperringetjes, de helft van de salie en wat geriste tijmblaadjes
8. Doe, als de pompoenblokjes gekaramelliseerd, een beetje bruin en mooi zacht zijn in een blender
9. Voeg hier de crème fraîche, het limoensap, een snuf zout en een scheutje olijfolie aan toe. Draai tot een gladde puree en zet apart. (houd wel warm)
10. Meng ca. 3 el. van de puree met het sinaasappelsap tot een sausje. Zet apart.
11. Snijd het vet van de picanha om de centimeter kruislings in en masseer grof zeezout in het vet
12. Snijd het vlees dan in 'steaks' van ca. 2 cm. dik en vervolgens weer in blokjes/reepjes (2 cm x 0,5 cm.)
13. Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking
14. Meng de peterselie en de overgebleven verse kruiden en de rode peperringetjes door elkaar. Zet apart.
15. Bak het vlees een paar minuten, al omscheppend in wat hete olie op de bakplaat/plancha (doe dit pas als je spaghetti bijna gaar is: pasta moet je meteen serveren)
16. Schep op een diep bord wat pompoenpuree en leg hier de spaghetti op
17. Lepel er wat pompoen/sinaasappelsaus over en bestrooi met pompoenpitten

18. Strooi er de gemengde verse kruiden over en garneer met het pompoenpoeder en gedroogde pompoenschilletjes

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok