



Garnalen met pistachenoten op gnocchi

met tomatensaus en sinaasappel-venkelsalade



ca. 35min



2 personen

Vandaag verwen je jezelf (en je gasten) met een heerlijke ode aan de zee. Je maakt zachte gnocchi in een aromatische saus van cherrytomaten, gesmolten ansjovis en geurige kruiden. Daarop serveer je roze garnalen gebakken met knoflook en pistachenoten, en als licht en fris contrast voeg je een salade toe van dingesneden venkel, fruitige sinaasappel en zwarte olijven.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje ansjovis ⁴
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 ui
- 1 blik cherrytomaten
- 1 venkel
- 1 sjalotje
- 2 onbehandelde sinaasappels
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 500g gnocchi ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef

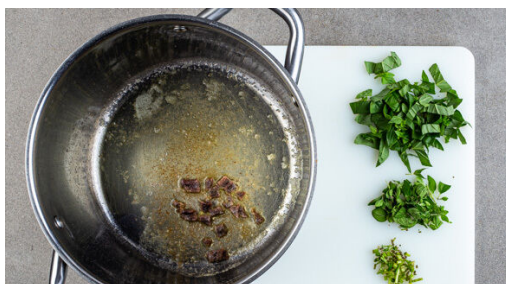
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), vis (4), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1110kcal, vet 48.8g, koolhydraten 125.8g, eiwit 43.6g



1. Ansjovis smelten

Snijd de **helft van de ansjovis** fijn. Pluk de **basilicum- en oreganoblaadjes** en snijd ze grof. Snijd de **steeltjes** fijn. Verhit een middelgrote kookpan met 1el boter op laag vuur. Laat de **ansjovis** in 2-3min smelten, zonder dat de boter bruin wordt.



4. Garnalen bakken

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Hak de **pistachenoten** grof. Spoel de **garnalen** in een zeef of vergiet met koud water en dep ze droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Rooster de **pistachenoten** ca. 2min. Voeg dan de **knoflook** en **garnalen** toe en bak nog 2-3min, tot de **garnalen** roze en gaar zijn.



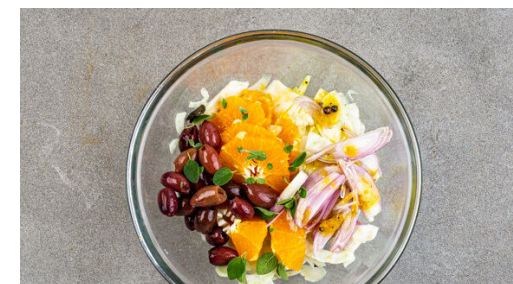
2. Saus koken

Pel en halveer de **ui** en voeg 'm samen met de **cherrytomaten, kruidensteeltjes** en 1tl honing toe aan de pan. Laat de **saus** op laag vuur 15-20min inkoken. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl (wittewijn)azijn, ½tl honing, ½tl mosterd en een snuf peper en zout.



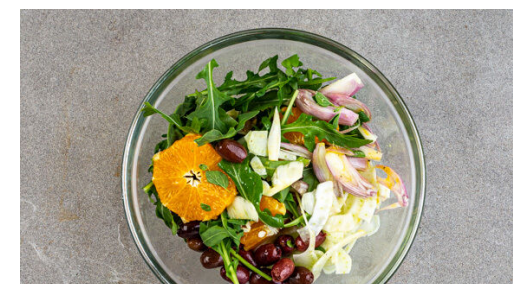
5. Gnocchi koken

Schep de **ui** uit de **saus** en voeg de **gnocchi** toe. Roer door en laat op middelhoog vuur 3-4min koken, tot de **gnocchi** gaar is. Breng de **saus** op smaak met 1el boter en peper en zout.



3. Salade maken

Verwijder de harde onderkant, snijd de **venkel** in vieren en dan in heel dunne repen. Pel en halveer de **sjalot** en snijd 'm in dunne repen. Schil de **sinaasappels** met een mes en verwijder ook de witte huid. Snijd het **vrucht vlees** in parten van ca. 1cm breed. Meng de **venkel, sinaasappel** en **sjalot** met de **oreganoblaadjes, olijven** en **dressing**.



6. Rucola toevoegen

Schep de **rucola** door de **salade**. Verdeel de **gnocchi met saus** over diepe borden, schep de **garnalen met pistachenoten** erop en garneer met de **basilicumblaadjes**. Serveer de **sinaasappel-venkelsalade** erbij.