

DINNERLY



Gnocchi met venkel en rozijnen in een rode pesto met amandelen



ca. 25min



2 personen

Alleen maar goede ingrediënten in een pan gooien en daaruit iets heerlijk tevoorschijn toveren – daar zijn we bij Dinnerly heuse experts in. Neem nou dit geweldige gnocchigerecht, dat makkelijk te maken is maar heel luxe en geruststellend smaakt. Anijzige venkel, knapperige broccoli en een rode pesto van gedroogde tomaten en olijven: het past allemaal geweldig bij elkaar. Strooi er wat amandelen overheen en geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 venkel
- 1x broccoli
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 50g amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

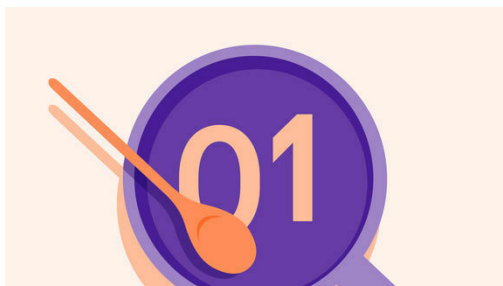
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

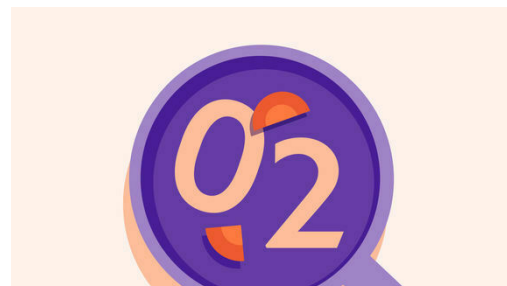
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 887kcal, vet 36.1g, koolhydraten 110.0g, eiwit 25.7g



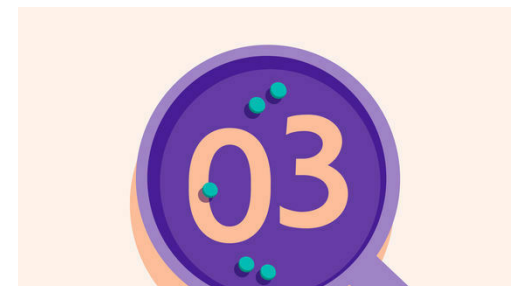
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde onderkant van de **venkel**. Halveer de **venkel** en snij in plakjes van ca. 0,5cm dik. Als er **venkelgroen** aan de knol zit kun je dit bewaren voor het garneren. Snij de **broccoli** in kleine roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm.



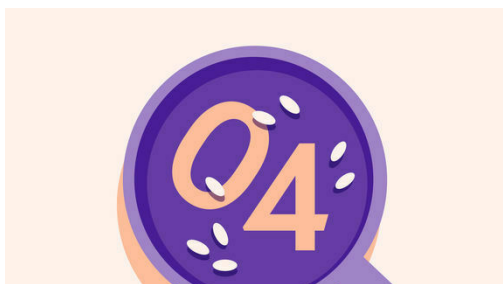
2. Groenten opbakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **venkel** en **broccoli** toe met een snuf zout. Roerbak ca. 10min tot de **groente** zacht begint te worden. (Bak evt. nog 5min als je de **groente** echt zacht wil hebben.)



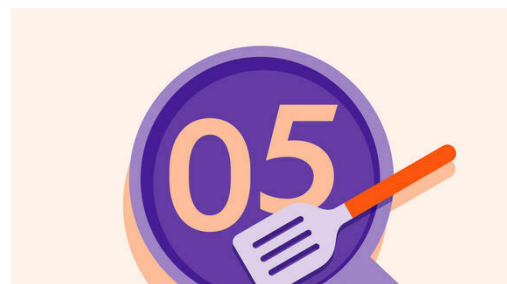
3. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep 2 kopjes **kookwater** uit de pan en hou deze apart. Laat de **gnocchi** uitlekken in een vergiet en doe weer in de pan. Doe de **rozijnen** bij 1 kopje **kookwater** om te wellen.



4. Groenten op smaak brengen

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Voeg toe aan de **groenten** en fruit ca. 1min mee. Giet de **rozijnen** af. Roer de **pesto**, de **rozijnen**, 1tl (wittewijn)azijn en een flinke snuf suiker door de **groente**. Hak de **amandelen** grof.



5. Afmaken en serveren

Schep de **gnocchi** door de **groente**. Voeg voorzichtig scheutjes **kookwater** toe en roer tot er een romige **sous** ontstaat. Verhit het geheel ca. 1min op middelhoog vuur. Proef of je peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **gnocchi** en **groenten** over de borden en strooi de **amandelen** erover. Garneer evt. met het **venkelgroen**.



6. Meer umami

Als je nog wat ansjovis in een potje hebt staan, kun je twee van de visjes heel klein snijden en samen met de knoflook opbakken. Dit zorgt niet voor een vissmaak, maar voegt een heel rijk umami-accents toe aan het gerecht.