



Gnocchi met dragon-notenpesto

met courgette en kappertjes



ca. 25min



2 personen

Dragon is een van de favoriete kruiden van de klassieke keuken - het tilt zoete en kruidige sauzen, vis en marinades naar een hoger smaakniveau. Vandaag gebruik je dragon in een pesto, de delicate geur van anijs combineert bijzonder goed met de gesauteerde paprika, hazelnoten en zoutige kappertjes. Perfect met gnocchi, heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 courgette
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje kappertjes
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 10g verse dragon
- 500g gnocchi ¹
- 10g groentebouillonpoeder ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- waterkoker
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

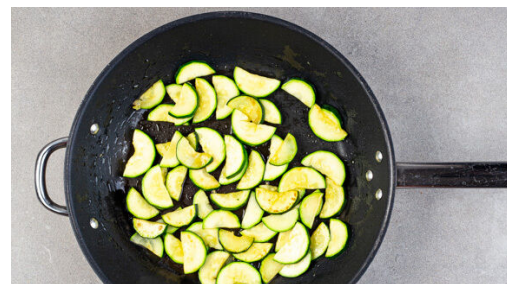
Voedingswaarde per portie

calorieën 836kcal, vet 37.0g, koolhydraten 103.5g, eiwit 23.1g



1. Paprika bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** met 1/2tl zout in 5-7min zacht.



2. Courgette bakken

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **courgette** met een snuf zout in ca. 6min gaar en goudbruin.



3. Noten roosteren

Breng 125ml water aan de kook in een waterkoker. **Let op**, de minimumhoeveelheid water varieert per waterkoker, breng evt. meer water aan de kook. Hak de **hazelnoten** grof en voeg ze samen met de **kappertjes** toe aan de pan met de **paprika**. Bak 3-4min, tot de **hazelnoten** beginnen te bruinen.



4. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** grof. Pluk de **helft van de dragonblaadjes** van de steeltjes en leg ze opzij. Voeg de **knoflook** toe aan de **paprikapan** en bak ca. 1min mee.



5. Gnocchi garen

Voeg de **gnocchi** toe aan de pan met de **courgette**, bestrooi met de **helft van het bouillonpoeder** en schenk er 125ml kokend water overheen. Breng de **bouillon** aan de kook en laat de **gnocchi** 4-5min garen, tot de vloeistof is verdampt. Roer regelmatig.



6. Pesto maken

Doe de **helft van de paprikapan**, de **rest van de dragon incl. steeltjes**, de **helft van de kaas**, 1el honing, 1el lichte azijn en 2tl water in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng op smaak met zout en peper. Meng de **gnocchi** met de **pesto** en verdeel over borden en serveer de **rest van de paprika** bovenop. Bestrooi met de **dragonblaadjes** en de **rest van de kaas**.