

DINNERLY



Gnocchi met pesto van pinda en miso met spinazie en tomaat



ca. 20min



2 personen

Wij combineren Italiaanse klassiekers graag met spannende nieuwe smaken. Zo kwamen we tot dit gerecht: stevige gnocchi met spinazie, tomaten en een heerlijke pesto van basilicum, misopasta en pinda's. De misopasta geeft het geheel een heerlijk zoute umami smaak, de basilicum zorgt voor de gebruikelijke frisse pestosmaak en de pinda's zorgen voor een lekkere bite.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g cherrytomaten
- 20g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 50g babyspinazie
- 1 zakje sesamolie ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 740kcal, vet 33.0g, koolhydraten 90.3g, eiwit 19.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 225ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Halveer de **tomaten**. Hak de **basilicum mét steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes.



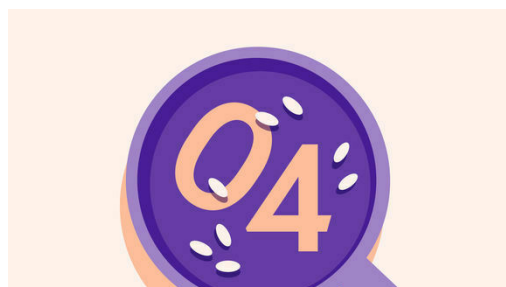
2. Knoflook bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de knoflook met een flinke snuf zout toe en bak 2-3min, tot ie lichtbruin is.



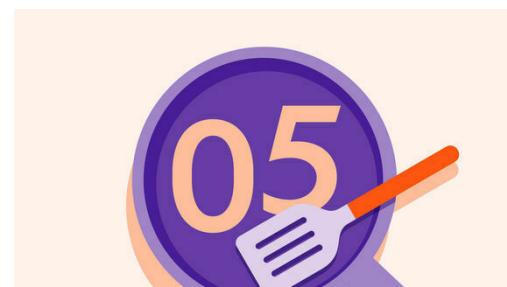
3. Gnocchi garen

Meng de **gnocchi** erdoor, giet het hete water erbij en zet het vuur hoger. Breng aan de kook en laat 2-4min zachtjes koken, tot het water gedeeltelijk verdampt is. Roer regelmatig, zodat de **gnocchi** niet aan de bodem kleven.



4. Pesto maken

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een **pesto** van de **basilicum**, de **misopasta**, **3/4e van de pinda's** en 2el plantaardige olie. **Tip:** je kunt de pesto naar smaak fijn of grof pureren.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **spinazie** en **tomaat** toe aan de pan en meng tot de **spinazie** slinkt en de **tomaat** warm is. Neem de pan van het vuur en meng de **pesto** erdoor, tot alles gelijkmatig bedekt is. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **gnocchi** op borden, druppel de **sesamolie** erover en bestrooi met de **rest van de pinda's**.



6. Morgen even lekker

Heb je vandaag niet zo'n honger? Geen probleem, dit gerecht smaakt de volgende dag nog net zo lekker! Bewaar de gnocchi in de koelkast en bak ze weer even op, evt. met extra groenten.