

DINNERLY



Gnocchi met pompoen en spinazie in romige saus



ca. 25min



2 personen

De aanblik van dit kleurrijke gerecht geeft ons meteen goede zin. En ook de smaak stelt zeker niet teleur. Krokant gebakken gnocchi en een fijne romige saus met pompoen en spinazie vormen samen een heerlijk geruststellende maaltijd. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote hokkaidopompoen
- 1 rode ui
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 500g gnocchi¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 200ml melk⁷
- 1tl bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- evt. boter

KOOKGEREI

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker

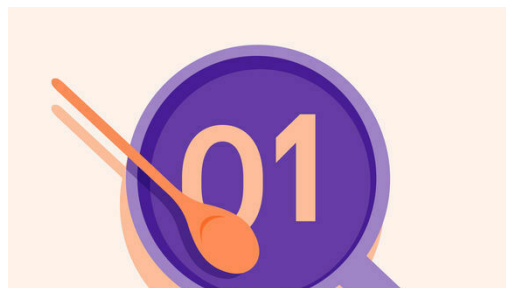
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

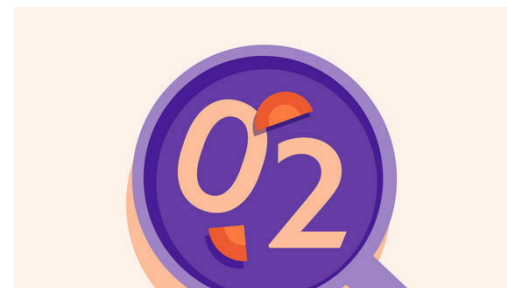
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1074kcal, vet 54.8g, koolhydraten 119.8g, eiwit 23.6g



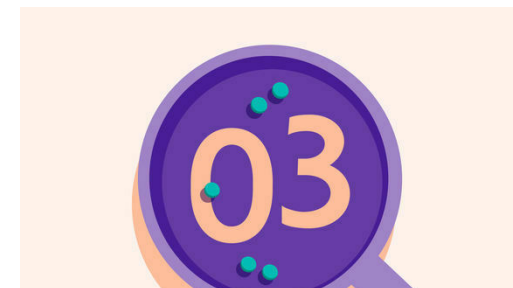
1. Groenten snijden

Halveer de **pompoen**, verwijder de pitten met een lepel en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 2cm. Pel de **ui** en snij 'm in dunne halve ringen. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



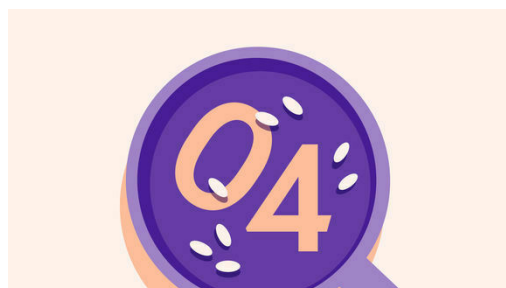
2. Pompoen garen

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie of boter. Bak de **pompoen** 4-5min op middelhoog vuur. Breng op smaak met 1el azijn en een snuf peper en zout. Voeg de **ui** en **kruidenmix** toe en laat nog 6-8min sudderen, tot de pompoen gaar is. Voeg 1-2el water toe als het vocht te snel verdamppt.



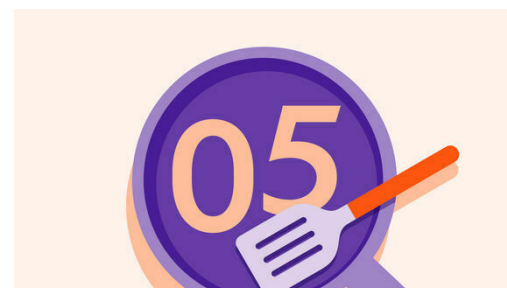
3. Gnocchi bakken

Verhit een tweede grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **gnocchi** in 8-10min rondom krokant en goudbruin. Kruid met peper en zout.



4. Spinazie toevoegen

Strooi 1tl bloem over de **pompoen**, schenk er 200ml melk bij en roer goed. Meng de **crème fraîche** erdoor en laat smelten. Voeg de **helft van de spinazie** toe aan de pan en laat slinken.



5. Salade mengen

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **rest van de spinazie**. Meng de **gnocchi** door de **pan met groenten**. Schep op borden en serveer met de **spinaziesalade**.



6. Extra bite?

Dit is een juweeltje van een vegetarisch gerecht dat je helemaal naar je eigen hand kan zetten. Voor wat meer bite kun je bijvoorbeeld een handje walnoten roosteren in een droge koekenpan en bij het serveren over de borden strooien.