

DINNERLY



Geroosterde pompoen op gnocchi in een romige saus met crème fraîche



30-40min



2 personen

Vandaag staat er lekker winters comfortfood op het menu. Met groene aardappel-erwten gnocchi voegen we alvast een verstopte portie groenten toe, die bedekken we vervolgens met een romige saus van ui en crème fraîche, en erbovenop presenteren we feloranje stukken geroosterde pompoen. Een beetje versgeraspte kaas erover en je maaltijd is compleet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 Hokkaidopompoen
- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 1 ui
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk⁷
- 1el boter⁷
- 2tl bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 915kcal, vet 41.3g, koolhydraten 106.4g, eiwit 25.8g



1. Pompoen roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **pompoen** doormidden, schraap de pitten er met een lepel uit en snij het vruchtvlees in dunne parten. Meng de **pompoen** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster in 20-25min in de oven gaar.



2. Gnocchi koken

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **gnocchi** toe en kook 3-4min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **gnocchi** dan uitlekken in een vergiet.



3. Uien bakken

Pel de **ui** en snij fijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur en bak de **ui** in 3-5min lichtbruin. Pel 1 teen knoflook, snij fijn, voeg toe aan de pan en bak ca. 30sec mee. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



4. Saus koken

Zet het vuur lager, strooi 2tl bloem over de **ui** en meng goed. Giet 50ml melk in de pan en breng aan de kook. Meng de **crème fraîche** erdoor. Kruid de **saus** met een flinke snuf peper en wat zout.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn en laat de **helft** in de **saus** smelten. Voeg evt. wat **kookwater** toe. Schep dan de **gnocchi** door de **saus** en breng op smaak met peper en zout. Garneer de **gnocchi** met de **pompoen** en de **rest van de kaas**.



6. Niet te zuinig

Peper mag je in dit recept rijkelijk gebruiken. De aromatische zwarte korrels verbinden de smaken van de ingrediënten namelijk perfect. Ze geven de romige saus een kruidige smaak en brengen het nootachtige aroma van de pompoen naar voren. Heerlijk!