

DINNERLY



Gnocchi in korma currysaus met kleurrijke groente en cashewnoten



ca. 30min



2 personen

Currysau met rijst is een ware klassieker. In onze testkeuken ontdekten we dat gnocchi ook ontzettend goed samengaat met een romige currysau. Al snel ontstond het volgende recept: gebakken gnocchi in een saus van kokosmelk en korma currypasta. Verfijnd met knapperige wortel, aromatische broccoli en gezouten cashewnoten. Creativiteit kent geen grenzen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
 - 1 wortel
 - 1 grote broccoli
 - 1 pakje korma currypasta
 - 200ml kokosmelk
 - 500g gnocchi ¹
 - 25g gezouten cashewnoten
- 5,15

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 968kcal, vet 49.4g, koolhydraten 102.8g, eiwit 23.5g



1. Groente bakken

Pel de **ui** en snij in partjes van ca. 0,5cm breed. Schil of schrob de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** en **wortel** 4-5min, tot de **wortel** zachter wordt.



2. Broccoli bakken

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snij de **stronk** in blokjes van ca. 1cm. Voeg **alle broccoli** toe aan de pan met **groente** en bak nog 3-4min.



3. Curry koken

Voeg de **currypasta** toe aan de pan en roer ca. 1min door. Giet de **kokosmelk** erbij en kruid met een snuf zout. Zet het vuur laag en laat de **curry** afgedekt 8-10min zachtjes koken, tot de **broccoli** en **wortel** gaar zijn.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **gnocchi** in 6-11min knapperig en goudbruin. Schep regelmatig om en kruid met zout. Roer de **gnocchi** door de **groentecurry** en breng op smaak met 1tl (wittewijn)azijn, peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Hak de **cashewnoten** grof. Schep de **gnocchi met currysous** op borden en garneer met de **cashewnoten**.



6. Scherpe saus

Curry's hoeven natuurlijk niet altijd pittig te zijn, maar als je daar vandaag wel zin in hebt, kun je voor het serveren wat sriracha of sambal door de curry mengen.