

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 heerlijk zoute umami, 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
- 25g misopasta ^{1,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 100g babypinazie
- 1 zakje sesamolie ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- waterkoker
- staafmixer met beker
- grote koekenpan
- maatbeker

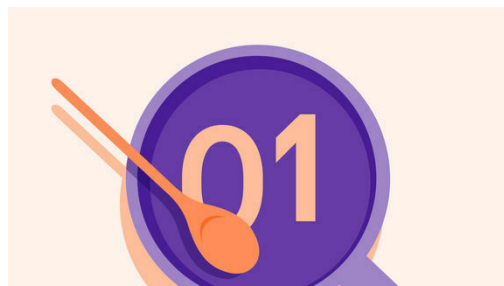
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

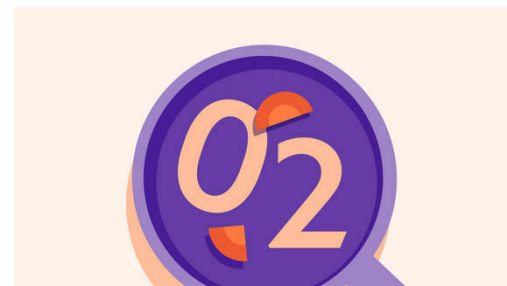
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 749kcal, vet 33.1g, koolhydraten 90.8g, eiwit 20.2g



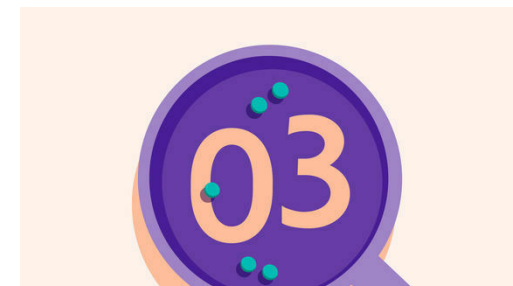
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 225ml water aan de kook in een waterkoker. Halveer de **tomaten**. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes.



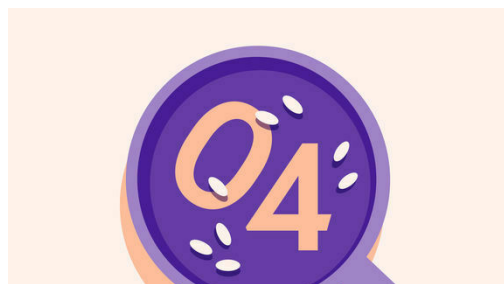
2. Knoflook bakken

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



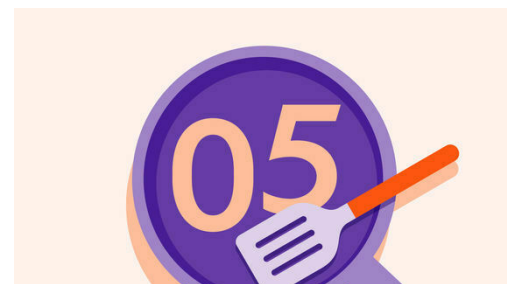
3. Gnocchi garen

Meng de **gnocchi** door de knoflook, giet het hete water erbij en zet het vuur hoger. Breng aan de kook en laat 2-4min zachtjes borrelen, 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**, $\frac{3}{4}$ 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.