



Gnocchi in pittige kokoscurry

met gebakken courgette en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Romige kokoscurry en Italiaanse gnocchi zijn geen voor de hand liggende combinatie, maar geloof ons: dit is een sterk staaltje fusionkoken. Je maakt een saus van pittige currypasta, romige kokosmelk en gestoofde tomaten en voegt op het laatst nog wat rauwe tomaatjes toe voor extra frisheid. Dat heb je nodig, want dit gerecht is best pittig!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 500g gnocchi ¹
- 1 pakje rode currypasta
- 200ml kokosmelk
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 onbehandelde limoen
- 50g cashewnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 949kcal, vet 50.6g, koolhydraten 99.6g, eiwit 23.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in stukjes van ca. 1cm. Snijd de **cherrytomaten** doormidden.



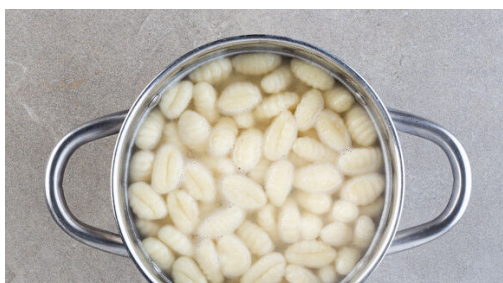
2. Courgette roosteren

Verdeel de **courgette** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Rooster in 10-15min goudbruin. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**.



3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg ca. $\frac{1}{3}$ van de **currypasta** en de **helft van de tomaten** toe en roerbak ca. 5min. Blus af met de **kokosmelk** en laat nog ca. 4min zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, breng evt. op smaak met **meer currypasta** en roer de **rest van de tomaten** door de **saus**.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 3-4min, tot de **gnocchi** boven komen drijven. Giet af en roer ze door de **saus**.



5. Topping maken

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en snijd grof. Rasp de **limoenschil** fijn, pers de **helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Breng de **geroosterde courgette** op smaak met de **limoenrasp** en **1el limoensap**.



6. Afmaken en serveren

Hak de **cashewnoten** grof. Verdeel de **gnocchi** over borden en top met de **courgette**, de **basilicumblaadjes** en de **cashewnoten**. Geef de **limoenpartjes** erbij.