



Gnocchi in tomatenroomsaus

met champignons en basilicum



ca. 20min



2 personen

Wij zijn fan van gnocchi. Niet alleen omdat deze deegballetjes op heel veel manieren te bereiden zijn, maar ook omdat een bordje gnocchi instant comfortfood is. Zoals vandaag: door dit Italiaanse ingrediënt te combineren met een snelle saus van tomaten, crème fraîche en gebakken champignons heb je in een mum van tijd een bordje heerlijk eten op tafel. Wij scheppen nog een keer op!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok met deksel
- maatbeker
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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.

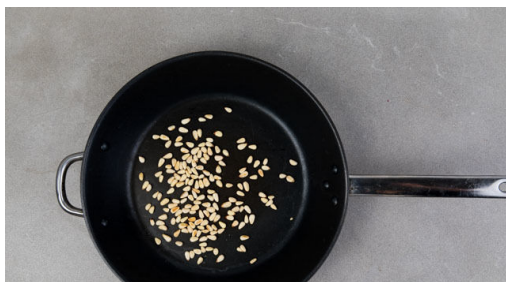
Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 41.2g, koolhydraten 95.6g, eiwit 27.8g



1. Groenten bakken

Snijd de **champignons** in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **champignons** 3-4min, tot ze het meeste water hebben losgelaten. Voeg de **paprika** toe en bak 2-3min mee. Breng de **groenten** op smaak met peper en zout. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



4. Pijnboompitten roosteren

Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **pitjes** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart.



2. Kruiden hakken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn. Hak de **oreganoblaadjes** fijn.



5. Gnocchi bakken

Verhit 2el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **gnocchi** toe. Bak 8-10min tot ze rondom goudbruin zijn. Breng de **gnocchi** op smaak met zout en peper. Rasp de **kaas** fijn.



3. Groenten stoven

Voeg de **passata** met 150ml water, de **knoflook**, **basilicumsteeltjes** en **oregano** aan de pan met **groenten** toe en roer door. Breng het geheel aan de kook. Leg evt. een deksel op de pan en stoof de **groenten** 8-10min tot ze gaar en zacht zijn. Verdun evt. de **sous** met een beetje water.



6. Roomsous maken

Verscheur de **basilicumblaadjes**. Roer de **crème fraîche** en de **helft van de basilicum** door de **tomatensous**. Warm in 1min op en breng de **sous** op smaak met zout en peper. Schep de **gnocchi** op en verdeel de **sous** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten**, **kaas** en de **rest van de basilicum**.