



Gebakken gnocchi met pittige kokoscurry

en Thaise basilicum, tomaat en courgette



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
- 2x cherrytomaten
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 pakje rode currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse Thaise basilicum
- 1 limoen
- 1 zakje 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 951kcal, vet 48.3g, koolhydraten 103.8g, eiwit 24.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Kook ruim water in een waterkoker. Snijd de **courgette** in blokjes. Snijd de **cherrytomaten** doormidden.



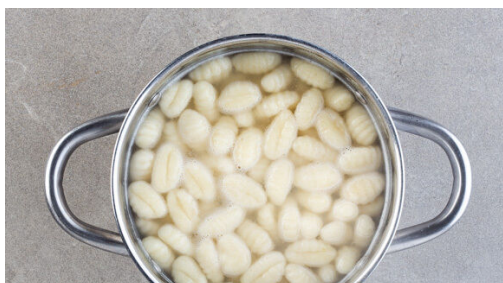
2. Courgette roosteren

Verdeel de **courgette** over een met bakpapier beklede bakplaat en hussel om met 1el olie en 1/4tl zout. Rooster in 10-15min goudbruin. Haal de bakplaat uit de oven en laat staan tot stap 5.



3. Saus maken

Verhit een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en voeg **1/3-1/2 van de currypasta** toe, afhankelijk van hoe pittig je de saus wil. Voeg de **helft van de tomaatjes** toe en laat 5min stoven, terwijl je af en toe roert. Voeg de **kokosmelk** toe en stoof nog 4min. Zet vuur uit en roer rest van de tomaatjes erdoor.



4. Gnocchi koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook met 1tl zout. Kook de **gnocchi** 3-4min, of tot ze boven komen drijven. Giet af en roer door de currysaus.



5. Topping maken

Pluk de **basilicumblaadjes** en scheur ze grof. Doe de stelen weg. Rasp de **limoenschil**, pers de **helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Roer **1el limoensap** en de **limoenrasp** door de **geroosterde courgette**.



6. Cashewnoten hakken

Hak de **cashewnoten** grof. verdeel de **gnocchi** over de borden en verdeel er de **courgette**, de **basilicumblaadjes** en de **cashewnoten** over. Serveer de **limoenpartjes** erbij.