



Gnocchi met pompoen

en salie-pistou met babysnijbiet



ca. 30min



2 personen

Pistou, traditioneel gemaakt van knoflook, basilicum en olijfolie, is de pesto van de Provence. We hebben 'm een tikkeltje aangepast vandaag, met toevoeging van salie, peterselie en een scheutje citroensap toe. Heerlijk bij de gnocchi met gebakken Hokkaido en verse snijbiet.

Wat je van ons krijgt

- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & salie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 1x rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 17.6g, koolhydraten 113.2g, eiwit 20.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **pompoen** doormidden, verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in ca. 1cm brede partjes. Halveer de **tomaten**. Pel en snijd de **ui** in partjes.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **pompoen**, **ui** en **tomaten** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1el olijfolie. Bestrooi royaal met zout en peper. Rooster ca. 20min in de oven tot de **pompoen** gaar is en de randjes goudbruin zijn.



3. Pistou maken

Pluk de **salieblaadjes** en hak de **peterselie met steeltjes** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Pers **1 citroenhelft** uit. Doe de **verse kruiden** met het **citroensap**, de **knoflook**, 1tl olijfolie en een flinke snuf zout peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer.



4. Gnocchi koken

Breng na 10min baktijd ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt, draai het vuur laag en kook ca. 4min tot de **gnocchi** gaar zijn of boven komen drijven. Giet af.



5. Tomatensaus maken

Neem na ca. 20min de groentebakplaat uit de oven en prak de **tomaten** met een vork fijn. Roer de **gistsvlokken** door de **sous**.



6. Gnocchi mengen

Schep de **gnocchi** door de **groenten** op de bakplaat en hussel dan de **snijbiet** erdoor. Serveer de **gnocchi** met de **groenten** en besprenkel met de **pistou**.