

DINNERLY



Gnocchi in spinaziepesto met geroosterde groenten en amandelen



30-40min



2 personen

Hoe meer kleuren, hoe beter. Dat geldt voor samenlevingen, outfits én maaltijden. Daarom presenteert Dinnerly vandaag een ware regenboog van een gerecht. Geroosterde bloemkool, rode ui, roze radijsjes. En gele gnocchi klinkt leuk, maar is het niet veel gaver als we de gnocchi felgroen kleuren met zelfgemaakte pesto van spinazie en pompoenpitten? Natúúrlijk is dat leuker! We worden er nu al vrolijk van.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 bloemkool
- 1 bosje radijsjes
- 1 rode ui
- 500g gnocchi¹
- 50g babyspinazie
- 50g pompoenpitten
- 25g gerookte amandelen¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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 917kcal, vet 44.9g, koolhydraten 95.0g, eiwit 29.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes. Snij de bovenkant en het puntje van de **radijsjes** en snij ze in vieren. Pel de **ui** en snij 'm in partjes van ca. 1cm dik. Leg alles op een bakplaat met bakpapier en meng met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **groenten** 20-25min tot ze iets gebruind zijn.



2. Pesto maken

Pel en halveer 2 tenen knoflook. Pak de staafmixer met hoge beker en maak een gladde **pesto** van de **spinazie**, **pompoenpitten**, knoflook, 3el olijfolie, 1el azijn, 2el kraanwater en een flinke snuf peper en zout. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Gnocchi koken

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **gnocchi** 2-3min tot ze omhoog komen drijven – dan zijn ze gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet dan de **gnocchi** af in een vergiet en laat uitlekken.



4. Gnocchi kleuren

Hak de **amandelen** grof. Doe de **gnocchi** weer in de pan en meng met 2el **pesto** en 2-4el **kookwater**. Pas de consistentie naar smaak aan door beetje bij beetje meer **kookwater** toe te voegen. Voeg dan evt. ook meer **pesto** toe.



5. Serveren

Verdeel de **pesto-gnocchi** en de **geroosterde groenten** over de borden en bestrooi met de **amandelen**.



6. Pesto 4ever

Wie wil deze pesto nou niet elke dag eten? Goed nieuws: overgebleven pesto kun je prima een paar dagen bewaren. Bedek de pesto met een dun laagje olijfolie en zet 'm in de koelkast. Lekker als dip voor versgebakken stokbrood, of als saus voor een ander Italiaans gerecht.