



Supersnel V3: Garnalen en erwtengnocchi

in tomatenroomsaus met courgette



ca. 20min



2 personen

Met dit gerecht maak je iedereen aan tafel blij. De tomatenroomsaus en aardappel-erwtengnocchi combineren goed met de garnalen en het geheel is lekker zacht en toegankelijk van smaak. Ook leuk: vandaag serveer je de courgette rauw, in de vorm van flinterdunne linten. Zo houden ze een lekkere bite en de frisse salade past goed bij de rijke smaken van de pasta.

Wat je van ons krijgt

- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 Thaise chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 courgette
- 1x garnalen (ontdood)²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

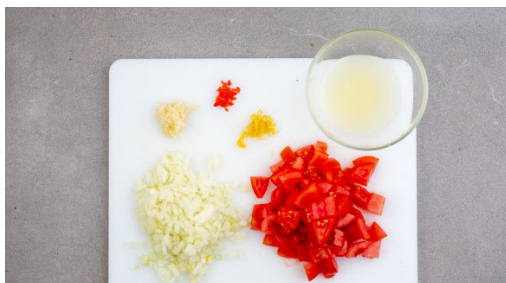
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

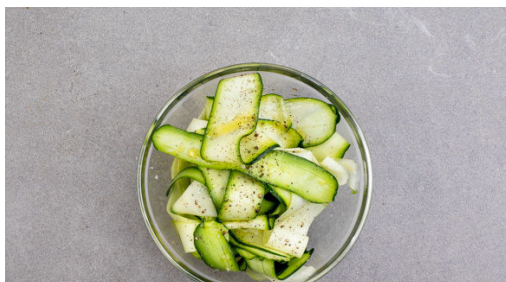
Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 31.2g, koolhydraten 94.3g, eiwit 32.2g



1. Groente voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel de **ui** en de **knoflook** en snijd beide fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd 'm in flinterdunne reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Courgette voorbereiden

Schaaf de **courgette** met een kaasschaaf of dunschiller in dunne linten. Draai de **courgette** een kwartslag na elke haal en stop bij de kern. Hussel de **courgettelinten** om met **1el citroensap**, 1tl olijfolie en een snuf peper en zout.



2. Saus opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en een flinke snuf zout toe en bak in 1-2min glazig. Voeg de **knoflook** en de **helft van de chilipeper of meer naar smaak** toe en bak ca. 30sec mee. Voeg de **tomaten** toe en bak ca. 2min, draai het vuur laag en roer de **crème fraîche** erdoor. Laat de **saus** in ca. 6min wat indikken.



5. Garnalen garen

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep droog. Voeg de **garnalen** toe aan de **saus** en kook ze in 3-4min roze en gaar.



3. Pasta koken

Doe de **gnocchi** in het kokende water en kook ze 2-3min, tot ze aan de oppervlakte komen drijven. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **gnocchi** af en laat uitlekken.



6. Pasta mengen

Breng de **saus** op smaak met **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en peper en zout. Roer de **gnocchi** erdoor en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **saus** te binden. Serveer de **gnocchi** met de **courgettelinten**.