



Garnalen met pistachenoten op gnocchi

met tomatensaus en sinaasappel-venkelsalade



ca. 35min



2 personen

Vandaag verwen je jezelf (en je gasten) met een heerlijke ode aan de zee. Je maakt zachte gnocchi in een aromatische saus van cherrytomaten, gesmolten ansjovis en geurige kruiden. Daarop serveer je roze garnalen gebakken met knoflook en pistachenoten. En als licht en fris contrast voeg je een salade toe van dingesneden venkel, fruitige sinaasappel en zwarte olijven.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje ansjovis in olijfolie ⁴
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 ui
- 1 blik cherrytomaten
- 1 venkel
- 1 sjalotje
- 2 onbehandelde sinaasappels
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 500g gnocchi ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef

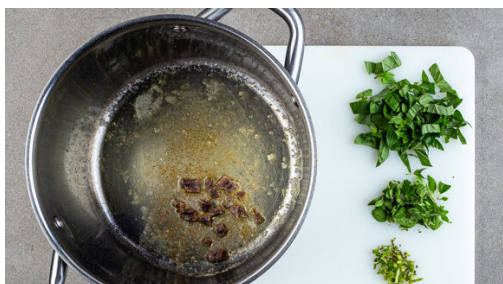
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), vis (4), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1059kcal, vet 42.3g, koolhydraten 128.1g, eiwit 39.9g



1. Ansjovis bakken

Snijd de **helft van de ansjovis** fijn (de **rest** gebruiken we hier niet). Pluk de **basilicum- en oreganoblaadjes** en hak ze apart van elkaar grof. Hak de **steeltjes** fijn. Verhit een middelgrote kookpan op laag vuur met 1el boter. Laat de **ansjovis** in 2-3min smelten maar pas op dat de boter niet bruin wordt.



4. Garnalen bakken

Pel de **knoflook** en hak deze fijn. Hak de **pistachenoten** grof. Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water af en dep ze droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Rooster de **pistachenoten** ca. 2min. Voeg dan de **knoflook** en **garnalen** toe en bak nog 2-3min, tot de **garnalen** roze en gaar zijn.



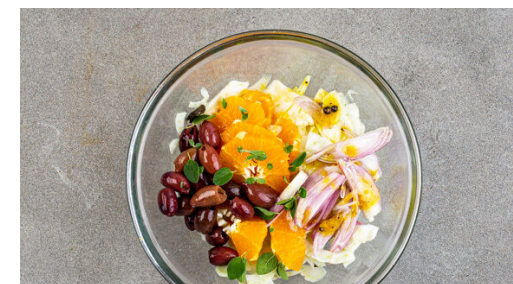
2. Saus opzetten

Halveer en pel de **ui** en voeg 'm samen met de **cherrytomaten**, **kruidensteeltjes** en 1tl honing toe aan de pan. Laat de **saus** op laag vuur 15-20min inkoken. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl witte azijn, ½tl honing, ½tl mosterd en een snuf peper en zout.



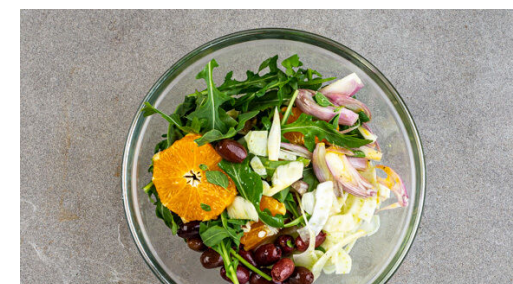
5. Gnocchi koken

Schep de **ui** uit de **saus** en voeg de **gnocchi** toe aan de pan. Roer goed door en laat op middelhoog vuur 3-4min koken, tot de **gnocchi** gaar is. Breng de **saus** op smaak met 1el boter en peper en zout.



3. Salade maken

Snijd de **venkel** in vieren en dan in hele dunne reepjes, verwijder de harde stronk. Halveer en pel de **sjalot** en snijd 'm in dunne reepjes. Schil de **sinaasappels** met een mes en verwijder ook de witte huid. Snijd het **vrucht vlees** in parten van ca. 1cm breed. Meng de **venkel**, **sinaasappel** en **sjalot** met de **oreganoblaadjes**, **olijven** en **dressing**.



6. Afmaken & serveren

Schep de **rucola** door de **salade**. Verdeel de **gnocchi met saus** over diepe borden, schep de **garnalen met pistachenoten** erop en bestrooi met de **basilicumblaadjes**. Serveer de **sinaasappel-venkelsalade** erbij.