



Knapperige gnocchi met garnalen

met courgette, prei en pesto



ca. 25min



2 personen

Klassieke pesto wordt gemaakt met basilicum, Parmezaanse kaas, olijfolie en pijnboompitten. Maar wist je dat je flink kunt variëren met de ingrediënten? Je kunt experimenteren met verschillende soorten kruiden, kazen, noten en de kruiden zelfs vervangen door gedroogde tomaten, zoals in een rode pesto. Vandaag houdt je het simpel en vervang je de pijnboompitten door cashewnoten.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 prei
- 2 tenen knoflook
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 20g verse basilicum
- 2 zakjes cashewnoten ¹⁵
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 pak gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 44.9g, koolhydraten 104.0g, eiwit 44.5g



1. Groenten snijden

Snijd de **courgette** in blokjes. Snijd de **prei** in de lengte door en dan in reepjes. Pel en snijd **knoflook** in dunne plakjes.



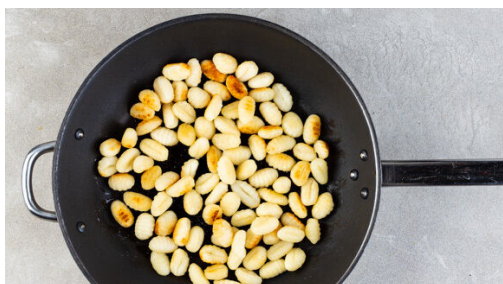
2. Pesto maken

Rasp de **kaas** fijn en pluk de **basilicumblaadjes**. Hak de **cashewnoten** grof en doe ze met **2/3e van de kaas**, de **basilicum**, 3el olijfolie en 1el water in een hoge (maat)beker en pureer glad. Breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



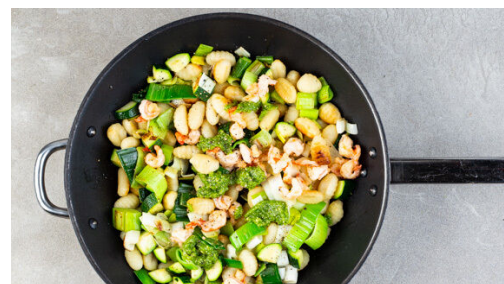
3. Garnalen schoonmaken

Spoel de **garnalen** schoon en dep ze droog. Snijd ze in de lengte doormidden, verwijder evt. de darmkanalen en bestrooi de **garnalen** met een snuf peper.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2-3el olijfolie. Bak de **gnocchi** in 5-6min rondom goudbruin en knapperig.



5. Garnalen toevoegen

Voeg de **courgette** toe en bak 2min mee. Voeg de **prei** toe en bak nog 2min. Doe de **garnalen** en **knoflook** erbij en bak 1-2min tot de **garnalen** roze en gaar zijn.



6. Serveren

Schep de **pesto** door de **gnocchi** en breng op smaak met peper en peper. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de kaas**.