



Traybake met garnalen en gnocchi

en zelfgemaakte rode pesto



30-40min



2 personen

Als je ooit zelf pesto hebt gemaakt, dan wil je het nooit meer kant-en-klaar kopen. Daarom vond chef Tamara het belangrijk dat je vandaag je eigen rode pesto maakt. Dat is gelijk het meeste werk vanavond, want de rest van de maaltijd is een traybake. Je hoeft dus alleen wat groenten en smaakmakers te snijden en dan gaat het geheel gewoon de oven in.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 prei
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x garnalen ²
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje gedroogde tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 721kcal, vet 23.9g, koolhydraten 94.3g, eiwit 33.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Snijd de **prei** ook in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



4. Pesto maken

Pers de **citroen** uit en rasp de **kaas** fijn. Hak de **gedroogde tomaten** grof en doe ze in een hoge (maat)beker met het **citroensap**, **3/4e van de kaas**, 1el olijfolie en 2el water. Pureer glad en breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



2. Gnocchi & groenten bakken

Verdeel de **gesneden groenten** en de **gnocchi** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, de **helft van de oregano**, 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Rooster ca. 20min in de oven tot de **gnocchi** goudbruin is en de **groenten** gaar zijn.



5. Garnalen garen

Verdeel de **garnalen** na ca. 15min gaartijd over de bakplaat en rooster het geheel nog ca. 5min.



3. Garnalen voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Spoel de **garnalen** in een zeef, dep ze droog en schep ze om met de **citroenrasp**, 1tl olijfolie, de **rest van de oregano** en een snuf zout en peper.



6. Afmaken & serveren

Meng de **ovengroenten** en **garnalen** met de **pesto** en verdeel over de borden. Bestrooi met de **rest van de kaas**.