



Geglaceerde varkenskarbonade met gnocchisalade



ca. 25min



2 personen

Vandaag op tafel: gnocchi. En je raad het al, met Marley Spoon is dit niet zo maar een bordje gnocchi - vandaag serveer je ze in een salade met invloeden uit diverse Aziatische landen! De gnocchi hussel je om in een pittige salade van peer, bleekselderij en ui met een dressing van Koreaanse chilipasta. En met diezelfde chilipasta, en sojasaus, breng je de varkenskarbonades op smaak. Sesamolie en cashews maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 ribkarbonades
- 1 peer
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 rode ui
- 500g gnocchi ¹
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}
- 100g rucola
- 1 zakje sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- deegroller

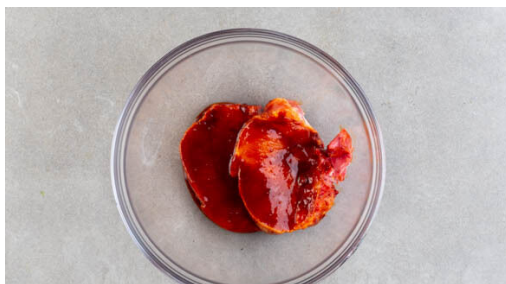
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

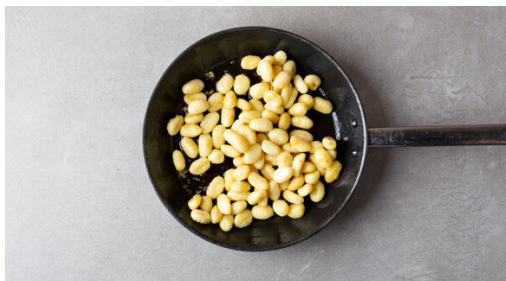
Voedingswaarde per portie

calorieën 1039kcal, vet 43.4g, koolhydraten 107.0g, eiwit 54.8g



1. Vlees marineren

Meng de **helft van de chilipasta** met de **sojasaus** en een flinke snuf peper. Dep het **vlees** droog, meng het met de **marinade** en zet opzij.



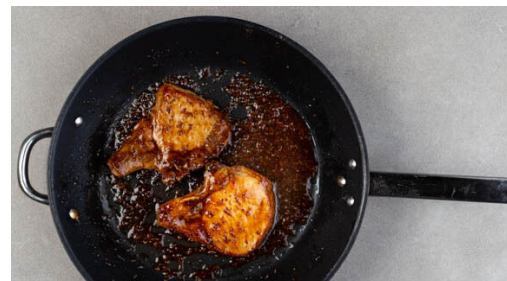
4. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en roerbak de **gnocchi** in 5-7min goudbruin. Breng ze op smaak met een snuf peper en zout.



2. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **rest van de chilipasta**, 1el plantaardige olie, 1el lichte azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een snuf zout.



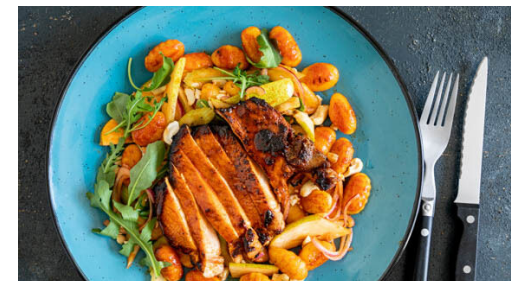
5. Vlees braden

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Braad het **vlees** in 2-3min per zijde goudbruin. Bestrooi ondertussen beide zijden met een flinke snuf peper en zout. Prik een gaatje in het zakje met de **cashewnoten**, wikkel het in een keukendoek en sla de **cashewnoten** met een deegroller in kleine stukjes.



3. Salade maken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in dunne plakken. Snijd de **bleekselderij** ook in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Hussel alles om met de **dressing**.



6. Afmaken en serveren

Neem het **vlees** uit de pan en laat afgedekt op een bord 4-5min rusten. Meng de **rucola** en de **gnocchi** met de **salade**. Besprenkel de **salade** met de **sesamolie** en verdeel over borden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer op de **salade**. Bestrooi met de **cashews**.