



Romige gnocchi met courgette en spek

met walnoten en peer



30-40min



2 personen

Dit gerecht tovert een glimlach op het gezicht van al je tafelgenoten: zachte gnocchi en verse courgette in een romige kaassaus met een kruidige basilicumcrème. De topping van zoute spekreepjes, knapperige walnoten en zoete peer vullen de diverse smaken en texturen perfect aan. Dit moet je zeker proberen!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 peer
- 1 pakje spekblokjes
- 25g walnoten ¹⁵
- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 400g aardappel-erwtengnocchi ¹
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt het water ook vooraf in een waterkoker koken. Maar let op, de minimale hoeveelheid verschilt per waterkoker.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

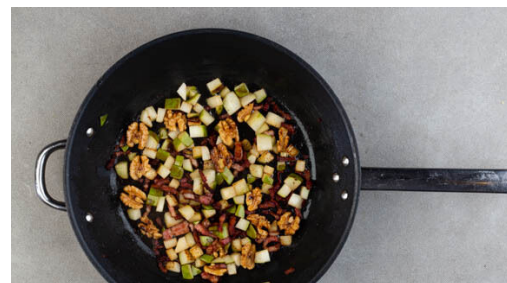
Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 65.9g, koolhydraten 96.0g, eiwit 30.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** grof. Snijd de **peer incl. schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes.



2. Topping maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **spekreepjes** 2-3min. Voeg de **peer** en de **walnoten** toe en bak het geheel nog 5-6min, tot alles mooi bruin en licht krokant is. Meng deze **topping** met een ½el balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur.



3. Courgette raspen

Rasp de **courgettes** grof. Pel en snijd de **knoflook** fijn.



4. Courgette bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec-1min. Voeg de **courgette** toe en bak 2-3min, tot de **courgette** zacht wordt.



5. Gnocchi garen

Schenk 100ml heet water in de pan, voeg de **crème fraîche** en de **helft van het bouillonpoeder** toe en breng de **saus** aan de kook. Voeg de **gnocchi** toe en laat het geheel 3-5min zachtjes koken, tot de **gnocchi** gaar is en de **saus** licht ingedikt is. Voeg evt. meer heet water toe als het geheel te droog wordt.



6. Saus afmaken

Neem de **gnocchi** van het vuur en roer de **kaas** en de **basilicumcrème** erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** over borden en top met de **peer-walnoot-spek-topping**.