



V2: Gnocchi met biologisch rundergehakt

met aubergine en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Vandaag combineer je typisch Midden-Oosterse ingrediënten als aubergine, munt en yoghurt met een echt Italiaans product: gnocchi. Voor dit fusiegerecht hoef je gelukkig geen uren in de keuken te staan. Je roostert de gnocchi met de aubergine in de oven terwijl je in een pan een hartige saus maakt van aubergine, biologisch rundergehakt en munt. Yoghurtsaus en pijnboompitjes erover en klaar is je bordje.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 15g pijnboompitten
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 500g gnocchi¹
- 250g biologisch rundergehakt
- 1 komkommer
- 10g verse munt
- 1 blikje biologische tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1263kcal, vet 71.5g, koolhydraten 111.5g, eiwit 46.0g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster in ca. 10min goudbruin in de oven.



4. Gnocchi toevoegen

Hussel de **gnocchi** om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout op een 2e bakplaat. Schuif de **gnocchi** boven de bakplaat met **aubergine** nadat deze ca. 10min heeft gegaard en rooster alles nog 8-10min, tot de **aubergine** zacht is en de **gnocchi** knapperig en goudbruin.



2. Smaakmakers voorbereiden

Pel en hak de **ui** fijn. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **1 helft** grof en de **andere helft** fijn.



5. Gehakt rul bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en de **rest van de knoflook** toe en bak 1-2min. Voeg het **gehakt** toe met een flinke snuf peper en zout en bak in 5-7min bruin en rul. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Meng ze met 2tl olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout.



3. Pijnboompitten roosteren

Rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin in een grote, droge koekenpan. Schep op een bord en zet de pan terug op middelhoog vuur. Smelt 1el boter en laat 2-3min bruin worden tot de boter een nootachtig aroma verspreidt. Schenk de bruine boter bij de **yoghurt**, voeg de **fijngehakte knoflook** toe en roer door. Veeg de pan schoon.



6. Saus inkoken

Hak de **muntblaadjes** grof. Voeg de **helft van de munt** toe aan het **gehakt**, met de **tomatenpuree**, de **aubergine** en 50-100ml water. Laat de **sous** al roerende inkoken en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **auberginesaus** met de **gnocchi**, de **knoflookyoghurt** en de **komkommersalade** en bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de munt**.