



Gnocchi met Arabisch gekruid gehakt

en boterzachte aubergine met yoghurtsaus



20-30min



2 personen

Vandaag combineer je typisch Midden-Oosterse ingrediënten als aubergine, munt en yoghurt met een typisch Italiaans product: gnocchi. Voor dit fusiongerecht 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, rundergehakt en munt. Yoghurtsaus en pijnboompitjes erover en klaar is je bordje best of both worlds!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 beker yoghurt ⁷
- 1 pak gnocchi ¹
- 1x rundergehakt
- 1 minikomkommer
- 10g verse munt
- 1 blikje tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- 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 976kcal, vet 45.7g, koolhydraten 96.8g, eiwit 42.6g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 225°C. Snijd de **aubergine** in stukjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **aubergine** ca. 10min.



4. Gnocchi roosteren

Neem de bakplaat met **aubergine** na ca. 10min uit de oven. Meng de **gnocchi** met 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en peper en verdeel ze over de bakplaat met **aubergine**. Rooster **alles** nog 8-10min in de oven tot de **gnocchi** knapperig zijn en de **aubergine** zacht is.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **ui** grof. Pel en snijd de **knoflook** doormidden. Hak **een helft** grof en de **andere helft** fijn.



5. Vlees bakken

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



3. Yoghurtsaus maken

Rooster de **pijnboompitten** in een droge, grote koekenpan in 1-2min op matig vuur goudbruin. Let op, ze verbranden snel! Schep de **pijnboompitten** in een kommetje. Smelt dan 1el boter in de gebruikte pan en wacht 2-3min totdat de boter goudbruin kleurt en notig ruikt. Doe de boter met de **fijngehakte knoflook** en **yoghurt** in een kommetje en roer door.



6. Saus maken

Pluk en snijd de **muntblaadjes** in reepjes, doe de steeltjes weg. Voeg de **tomatenpuree**, **aubergine**, de **helft van de munt** en 50-100ml water aan de pan toe. Kook al roerend tot een **sous** ontstaat en breng deze op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **gnocchi** met de **sous**, **yoghurtdip**, **pijnboompitten** en de **rest van de munt**. Serveer de **komkommersalade** erbij.