



Groene pestognocchi met spekjes

en courgette met zongedroogde tomaten



20-30min



2 personen

Van alle groentesoorten is de courgette eigenlijk een beetje ondergewaardeerd. De courgette is verwant aan de pompoen en komkommer, maar wordt in tegenstelling tot zijn grote neven al geoogst voordat hij volwassen is. Hierdoor is het vruchtvlees ontzettend zacht en blijft de delicate smaak behouden. Die smaak proef je op zijn opperbest als je de courgette kort fruit in wat olijfolie of boter, zoals in dit recept!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1x spekjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 citroen
- 15g verse basilicum
- 1 zakje pompoenpitten
- 1x baby spinazie
- 1 tomaat
- 1 pak gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- fijne keukenrasp
- staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

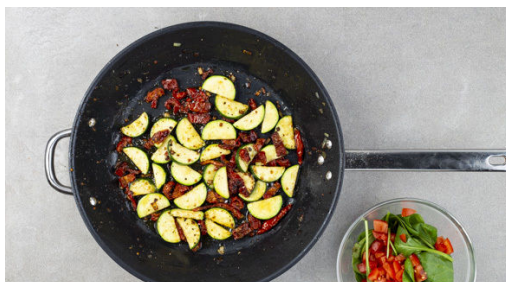
Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 45.4g, koolhydraten 90.7g, eiwit 37.3g



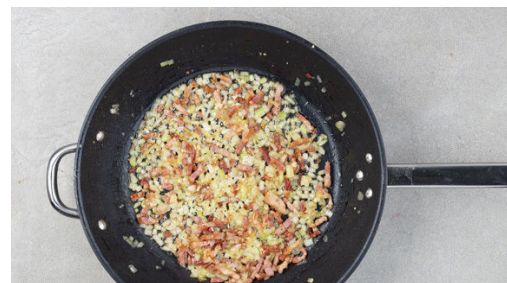
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes.



4. Groenten bakken

Bak de **courgette** in de gebruikte pan met spekvet 3-4min op middelhoog vuur tot de **groente** goudbruin is. Voeg de **gedroogde tomaten** met een snufje zout toe en roer door. Snijd de **tomaat** in blokjes en meng ze met **2 kleine handjes spinazie**, 1-2tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper en zout. Zet opzij tot stap 6.



2. Spek en ui bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **spekjes** 4-5min tot ze krokant beginnen te worden. Voeg de **ui** en **helft van de knoflook** toe. Roerbak 1-2min tot de **ui** zacht is. Gebruik een schuimspaan om het **spekmengsel** in een kom te scheppen. Veeg de pan niet schoon!



5. Gnocchi koken

Doe de **gnocchi** in de pan met kokend water en kook ze 2-3min of tot ze boven komen drijven. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



3. Pesto maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe **2/3e van de basilicum**, de **helft van de pompoenpitten**, **2/3e van de kaas**, de **rest van de knoflook**, een **handje spinazie**, **1tl citroenrasp**, **2el citroensap**, 2el olijfolie, 1-2el water en 1/4tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad en verdun evt. de **pesto** met water.



6. Gnocchi mengen

Voeg de **gnocchi**, **pesto**, het **spekmengsel** en de **rest van de spinazie** aan de koekenpan toe. Bak tot de blaadjes zijn geslonken en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe voor een extra glanzende **sous**. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **gnocchi** op en bestrooi met de **rest van de pompoenpitten**, **basilicum** en **kaas**. Serveer de **salade** erbij.