



Gnocchi met pompoen en tomaat

en saliepistou met babysnijbiet



ca. 30min



2 personen

Pistou, traditioneel gemaakt van knoflook, basilicum en olijfolie, is de pesto van de Provence. Vandaag hebben we 'm een tikkeltje aangepast. We maken 'm namelijk met salie, peterselie en een scheutje citroensap. Heerlijk bij de gnocchi met gebakken hokkaidopompoen, tomaten en verse snijbiet.

Wat je van ons krijgt

- 1 Hokkaidopompoen
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & salie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 50g rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- schuimspaan

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 678kcal, vet 12.9g, koolhydraten 120.3g, eiwit 21.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **pompoen** doormidden en verwijder de pitten en draden. Snijd **2/3e van de pompoen (of meer)** in ca. 1cm brede partjes. Halveer de **tomaten**. Halveer en pel de **ui** en snijd elke helft in 3 partjes.



4. Gnocchi koken

Breng, na 10min baktijd, in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water. Breng het kort aan de kook, draai dan het vuur laag en kook ca. 4min tot de **gnocchi** gaar zijn of boven komen drijven.



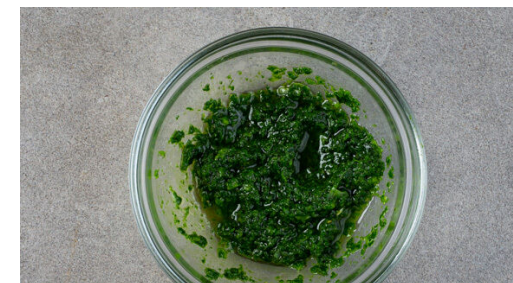
2. Groenten roosteren

Verdeel de **groenten** naast elkaar over een bakplaat met bakpapier, de **tomaten** met hun snijvlak naar boven. Besprenkel met 1el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf zout en peper. Rooster ca. 20min in de oven, tot de **pompoen** gaar is en de randjes goudbruin zijn.



5. Tomatensaus maken

Neem de **bakplaat met groenten** uit de oven en prak de **tomaten** op de bakplaat met een vork fijn. Roer de **edelgistsvlokken** goed door de **sous**, tot ze opgelost zijn.



3. Pistou maken

Pluk de **salieblaadjes**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Halveer de **citroen** en pers **1 citroenhelft** uit. Doe de **verse kruiden**, de **knoflook** en het **citroensap** in een (hoge)maatbeker en pureer met een staafmixer. Voeg 1tl olijfolie toe en roer door. **Tip:** je kunt ook meer **citroensap** gebruiken als je dat lekker vindt.



6. Gnocchi mengen

Schep de **gnocchi** met een schuimspaan uit het water, laat even uitlekken en voeg ze direct toe aan de **groenten** op de bakplaat. Voeg de **snijbiet** toe en meng goed. Verdeel de **gnocchi** met de **groenten** over borden en besprenkel naar wens met de **pistou**.