



Gnocchi in easy tomatensaus

met spinaziepesto en parmezaanchips



20-30min



2 personen

Als onze chefs net zo goed konden schilderen als dat ze recepten konden bedenken, dan was dit sublieme gerecht het lichtend voorbeeld. De tomatensaus met stukjes gele paprika draai je net als de eigen homemade spinaziepesto in een mum van tijd in elkaar, en die parmezaanchips steken er met kop en schouders bovenuit. Crunchy, zoutig, en dankzij het sesamzaad lekker notig.

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 15
- 11

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- oven
- vergiet

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

Kooktip

Als je liever geen rauwe knoflook eet, kun je deze eerst in een beetje olie 1min. bakken.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 37.4g, koolhydraten 104.1g, eiwit 26.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **bosuien** zonder stronkje in dunne ringen. Halveer de **paprika**, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in 2cm grote stukken. Pel **knoflook** en hak **1 knoflookteen** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Pers de **citroen** uit. Breng in een grote kookpan ruim water met 1tl zout aan de kook.



4. Gnocchi koken

Doe de **gnocchi** in de pan zodra het water kookt. Zodra de **gnocchi** drijft is deze gaar, dit duurt ca. 2-3min. Giet af en meng met de **tomatensaus**. Breng de **sous** op smaak met peper, zout en evt. een beetje suiker en **meer sinaasappelsap**.



2. Tomatensaus maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **paprika** en **bosui** toe en bak 3min. Voeg de **gehakte knoflook** toe en bak 1min mee. Rasp de **sinaasappelschil** boven de pan fijn. Pers **1-2el sinaasappelsap** erboven uit. Voeg de **gehakte tomaten** toe, breng aan de kook en laat 10min zachtjes sudderen tot de **sous** iets dikker is.



5. Pesto maken

Doe 3-4el olijfolie met de hele **knoflookteen** (**zie kooktip, links**), **overige kaas**, **1el citroensap** en **hazelnoten** in een hoge (maat)beker. Voeg een **handje spinazie** toe en pureer met de staafmixer tot een gladde **pesto**, voeg beetje bij beetje **meer spinazie** toe en pureer, tot de **spinazie** op is. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer olijfolie en **citroensap**.



3. Chips bakken

Meng intussen het **sesamzaad** met **3/4 van de geraspte kaas** in een kom. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi het **kaas-sesammengsel** er in een dunne laag over uit. Bak de **chip** 4-5min tot de **kaas** gesmolten is en de randen lichtbruin kleuren. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



6. Serveren

Schep de **pesto** op de borden. Leg de **gnocchi** met de **sous** er bovenop. Breek de **chips** in stukken en steek ze tussen de **gnocchi**.