

DINNERLY



Gnocchi in korma currysaus met kleurrijke groenten en cashewnoten



ca. 30min



2 personen

Currysauz met rijst is een ware klassieker. In onze testkeuken ontdekten we dat gnocchi net zo goed met een romige currysauz samengaat. Al snel ontstond het volgende recept: gebakken gnocchi in een sausje van kokosmelk en korma currypasta. Verfijnd met knapperige wortel, aromatische broccoli en gezouten cashewnoten. Creativiteit kent geen grenzen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 broccoli
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kokosmelk
- 500g gnocchi¹
- 25g gezouten cashewnoten^{5,15}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 968kcal, vet 49.4g, koolhydraten 102.8g, eiwit 23.5g



1. Groenten bakken

Pel de **ui** en snij 'm in parten van ca. 0,5cm breed. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verhit een grote kookpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **wortel** 4-5min, tot de **wortel** zachter wordt.



2. Broccoli bakken

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste 1-2cm van de **stronk** en snij de **stronk** in kleine blokjes. Voeg **alle broccoli** toe aan de pan met **groenten** en bak nog 3-4min.



3. Curry koken

Voeg de **currypasta** toe aan de pan en roer ca. 1min door. Giet de **kokosmelk** erbij en kruid met een snuf zout. Zet het vuur laag en laat de **curry** afgedekt 8-10min zachtjes koken, tot de **broccoli** en **wortel** gaar zijn.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **gnocchi** in 6-11min knapperig en goudbruin. Roer regelmatig zodat ze gelijkmatig bruin worden en kruid met zout. Meng de **gnocchi** door de **groentecurry** en breng op smaak met 1tl (wittewijn)azijn, peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Hak de **cashewnoten** grof. Schep de **gnocchi met currysous** op borden en garneer met de **cashewnoten**.



6. Scherpe saus

Curry's hoeven natuurlijk niet altijd pittig te zijn, maar als je daar vandaag toch zin in hebt, kun je voor het serveren wat sriracha of sambal door de curry mengen.