

DINNERLY



Gnocchi in spinaziepesto met geroosterde groente en amandelen



30-40min



2 personen

Hoe meer kleuren, hoe beter. Dat geldt voor samenlevingen, outfits én maaltijden. Daarom presenteert Dinnerly vandaag een ware regenboog van een gerecht. Geroosterde bloemkool, rode ui, roze radijsjes. En gele gnocchi klinkt leuk, maar is het niet veel gaver als we de gnocchi felgroen kleuren met zelfgemaakte pesto van spinazie en pompoenpitten? Natúúrlijk is dat leuker! We worden er nu al vrolijk van.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 bosje radijsjes
- 1 rode ui
- 50g babyspinazie
- 25g pompoenpitten
- 500g gnocchi ¹
- 25g gerookte amandelen ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

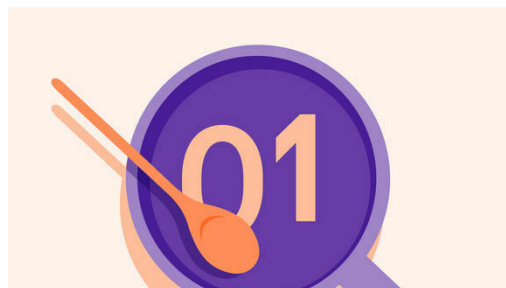
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

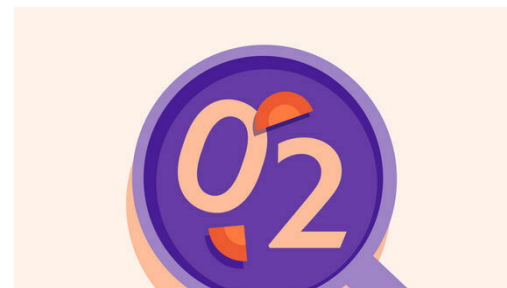
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1027kcal, vet 57.3g, koolhydraten 94.8g, eiwit 29.1g



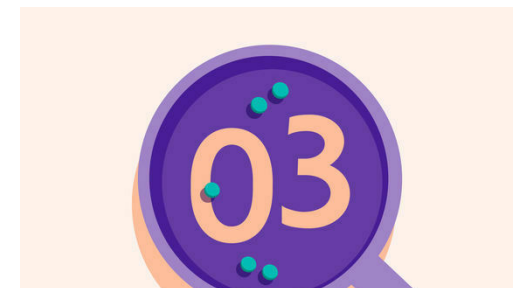
1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes. Top de **radijsjes** en snij ze in vieren. Pel de **ui** en snij 'm in partjes van ca. 1cm dik. Leg alles op een bakplaat met bakpapier en meng met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **groente** in 20-25min gaar en iets gebruid.



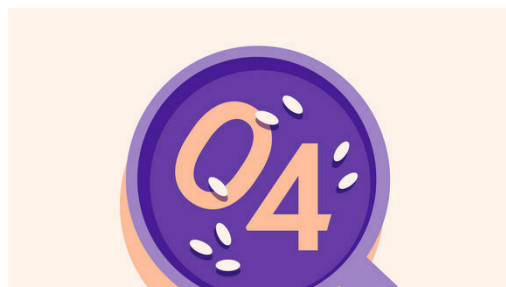
2. Pesto maken

Pel en halveer 2 tenen knoflook. Pak de staafmixer met hoge beker en maak een gladde **pesto** van de **spinazie**, **pompoenpitten**, knoflook, 3el olijfolie, 1el azijn, 2el water en een flinke snuf peper en zout. Proef dan of je nog meer peper en zout wil toevoegen.



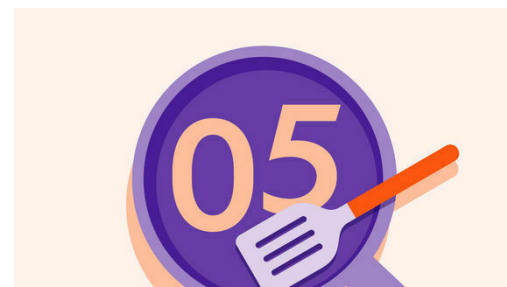
3. Gnocchi koken

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **gnocchi** 2-3min tot ze omhoog komen drijven – dan zijn ze gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **gnocchi** dan uitlekken in een vergiet.



4. Gnocchi kleuren

Hak de **amandelen** grof. Doe de **gnocchi** weer in de pan en meng met 2el **pesto** en 2-4el **kookwater**. Pas de consistentie naar smaak aan door beetje bij beetje meer **kookwater** of **pesto** toe te voegen.



5. Serveren

Verdeel de **pesto-gnocchi** en de **geroosterde groente** over de borden en bestrooi met de **amandelen**.



6. Pesto 4ever

Wie wil deze pesto nou niet elke dag eten? Goed nieuws: overgebleven pesto kun je prima een paar dagen bewaren. Bedek de pesto met een dun laagje olijfolie en zet 'm in de koelkast. Lekker als dip voor versgebakken stokbrood, of als saus voor een ander Italiaans gerecht.