

DINNERLY



Geroosterde pompoen op gnocchi in een romige saus met crème fraîche



30-40min



2 personen

Vandaag staat er heerlijk warm comfortfood op het menu. We serveren een lekkere gnocchi met een romige saus van ui en crème fraîche. Erbovenop presenteren we feloranje stukken geroosterde pompoen. Een beetje versgeraspte kaas erover en je maaltijd is compleet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 500g gnocchi ²
- 1 ui
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk ³
- 1el boter ³
- 2tl bloem ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

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

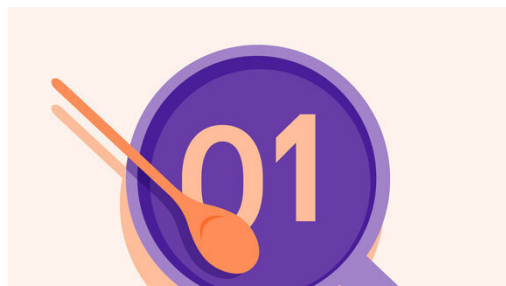
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

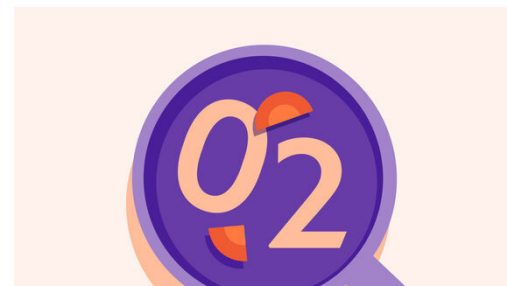
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 917kcal, vet 41.0g, koolhydraten 110.3g, eiwit 25.4g



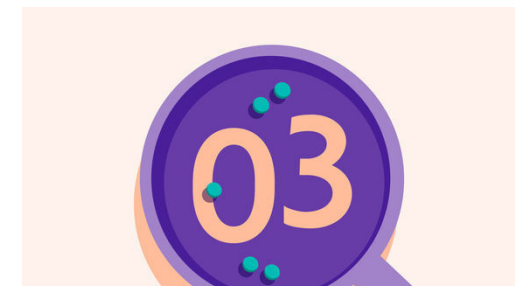
1. Pompoen roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **pompoen** doormidden, schraap de pitten er met een lepel uit en snij het vruchtvlees in smalle partjes. Meng de **pompoen** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster in 20-25min gaar in de oven.



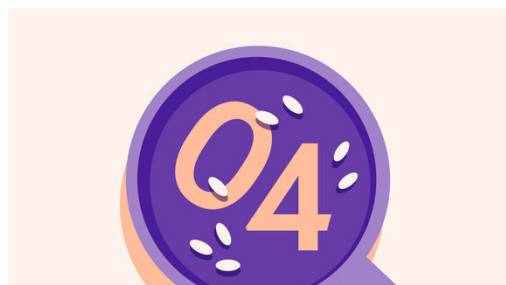
2. Gnocchi koken

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



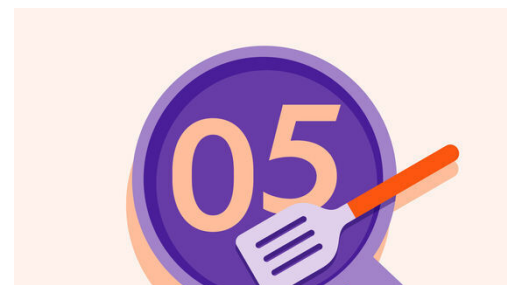
3. Uien bakken

Pel de **ui** en snipper fijn. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **ui** op middelhoog vuur in 3-5min lichtbruin. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de **knoflook** toe aan de pan en bak ca. 30sec mee. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



4. Saus koken

Zet het vuur lager, strooi 2tl bloem over de **ui** en meng goed. Giet 50ml melk in de pan en breng aan de kook. Meng de **crème fraîche** erdoor en kruid de **saus** met een flinke snuf peper en wat zout.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Roer de **helft van de kaas** door de **saus** en laat smelten. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Schep dan de **gnocchi** door de **saus** en breng op smaak met peper en zout. Garneer de **gnocchi** met de **pompoen** en de **rest van de kaas**.



6. Niet te zuinig

Peper mag je in dit recept rijkelijk gebruiken. De aromatische zwarte korrels verbinden de smaken van de ingrediënten namelijk perfect. Ze geven de romige saus een kruidige smaak en brengen het nootachtige aroma van de pompoen naar voren. Heerlijk!