



Knapperige gnocchi met grove pesto

en babyspinazie met pijnboompitten



binnen 20min



2 personen

Dit recept is wat ons betreft een echte timesaver. Normaal gesproken kook je de gnocchi kort in water, maar met deze techniek leer je dat dit niet per se nodig is. Je bakt de gnocchi gewoon knapperig in de pan en maakt het bordje af met een pesto van grof gehakte gedroogde tomaatjes, basilicum, pijnboompitten en Italiaanse kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje pijnboompitten
- 1 pak gnocchi ¹
- 10g verse basilicum
- 1 flesje basilicumolie
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1x cherrytomaten
- 1x babyspinazie
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

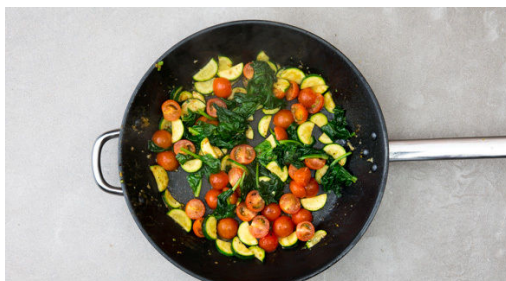
Voedingswaarde per portie

calorieën 829kcal, vet 40.8g, koolhydraten 92.8g, eiwit 22.6g



1. Pijnboompitten hakken

Rooster de **pijnboompitten** in een grote, droge koekenpan in 2-3min op middelhoog vuur goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Schep de **pijnboompitten** uit de pan en laat ze iets afkoelen. Hak **2/3e van de pijnboompitten** grof en bewaar de **rest** voor stap 6.



4. Groenten bakken

Snijd **courgette** in de lengte door en dan in plakjes. Verhit 1-2el olijfolie in de pijnboompittenpan op middelhoog vuur. Bak de **courgette**, **knoflook** en **basilicumsteeltjes** 4-5min. Halveer de **cherrytomaten** en bak ze 1min mee. Voeg hand voor hand de **babyspinazie** aan de pan toe en roerbak totdat de blaadjes zijn geslonken. Breng de **groenten** op smaak met zout en peper.



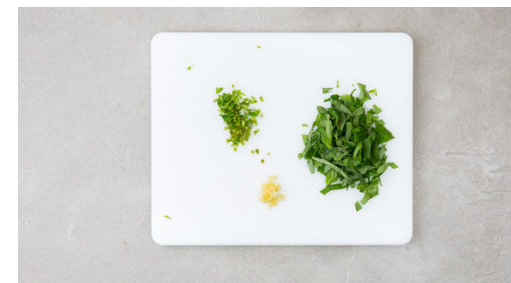
2. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur iets lager als de **gnocchi** te bruin worden. Bestrooi met zout en peper en houd de **gnocchi** warm.



5. Grove pesto maken

Hak de **gedroogde tomaten** semi-grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **gehakte pijnboompitten**, **gedroogde tomaten**, **helft van de basilicumblaadjes** en de **helft van de kaas** met de **basilicumolie**, en een snuf peper en evt. zout in een kommetje.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **basilicumblaadjes** grof en hak de **steeltjes** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Voeg de **groenten** en **pesto** aan de pan met **gnocchi** toe en schep om. Warm in 1min op. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de basilicum**, **kaas** en de **pijnboompitten**.