



Gebakken gnocchi met ovengroenten

en kruidige sojaroomsaus



20-30min



2 personen

Deze gebakken gnocchi zijn super snel klaar. En samen met de knapperige ovengroenten van paprika, courgette en rode ui, gewoon onovertroffen lekker. Het geheel wordt overgoten met een romige maar veganistische saus op basis van verse basilicum, sojaroombroom en frisse citroen. Wij hebben er zin in!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 500g gnocchi ¹
- 20g verse basilicum
- 1 citroen
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1 zakje Provençaalse kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 28.0g, koolhydraten 100.5g, eiwit 19.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukken. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd ook in stukken. Pel en snijd de **ui** in brede parten.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **groenten** ca. 15-20min in de oven.



3. Gnocchi bakken

Verdeel de **gnocchi** over een tweede bakplaat met bakpapier en hussel om met **1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper**. Rooster de **gnocchi** ook 15-20min in de oven. Wissel de bakplaten halverwege om.



4. Basilicum snijden

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Saus maken

Doe de **sojaroom**, de **basilicum**, **1tl citroenschil** en de **helft van de Provençaalse kruiden** in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **saus**. Breng op smaak met zout, peper, **citroensap** en evt. meer **Provençaalse kruiden**.



6. Serveren

Serveer de **gnocchi** met de **ovengroenten** en besprenkel met de **saus**.