



# Gnocchi in spinazie-tomatensaus met geitenkaas

Met basilicum en pijnboompitten



## LAVILA BLANC

De Lavila Blanc past met zijn frisse, droge smaak perfect bij de romige tomatensaus en geitenkaas.



Sjalot



Knoflookteen



Verse geitenkaas ✨



Verse basilicum ✨



Gnocchi



Pijnboompitten



Tomatenblokjes



Spinazie ✨

Totaal: 25-30 min.

Veggie

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Gnocchi (spreek uit als njokkie) is een Italiaanse pastasoort op basis van aardappel en tarwemeel. In dit recept bak je ze kort voor een lichte bite. De tomatensaus met spinazie maak je romig door er verse geitenkaas aan toe te voegen. Het basilicum en de pijnboompitten zorgen voor een extra Italiaans tintje.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan, hapjespan en keukenpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **gnocchi in spinazie-tomatensaus met geitenkaas**.



### 1 SNIJDEN

Breng 500 ml water per persoon aan de kook in een pan voor de gnocchi. Snipper de **sjalot** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Verkrummel de **verse geitenkaas** en snijd de blaadjes **basilicum** in dunne reepjes.



### 2 GNOCCHI KOKEN

Kook de **gnocchi** in de pan met kokend water totdat ze boven komen drijven. Giet direct af en laat uitstomen.



### 3 PIJNBOOMPITTEN ROOSTEREN

Verhit ondertussen een hapjespan, zonder olie, op hoog vuur en rooster de **pijnboompitten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Dep de **gnocchi** droog met wat keukenpapier.



### 4 GNOCCHI BAKKEN

Verhit de olijfolie in dezelfde hapjespan en fruit de **sjalot** en de **knoflook** 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **gnocchi** toe en bak op hoog vuur rondom in 5 minuten lichtbruin. Breng op smaak met peper en zout.



### 5 SAUS BEREIDEN

Voeg de **tomatenblokjes** toe aan de hapjespan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de hapjespan. Roer goed door tot de **spinazie** slinkt. Meng er de **geitenkaas** en de helft van de **basilicumblaadjes** door en laat de **geitenkaas** smelten. Breng op smaak met peper en zout.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **gnocchi** met de **spinazie-tomatensaus** over de borden en garneer met de overige **basilicumblaadjes** en de **pijnboompitten**.

#### ★ TIP

Houd je van rauwe spinazie? Meng de spinazie dan niet door de saus maar maak er een salade van. Voeg wat basilicum toe en maak een dressing van ½ el extra vierge olijfolie en ¼ el balsamicoazijn per persoon. Breng op smaak met peper en zout.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Verse geitenkaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Gnocchi (pak) 1) 3)	½	1	1½	2	2½	3
Pijnboompitten (g) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Tomatenblokjes (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Olijfolie* (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3033 / 725	468 / 112
Vet totaal (g)	22	3
Waarvan verzadigd (g)	6,8	1,0
Koolhydraten (g)	107	17
Waarvan suikers (g)	12,7	1,0
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	2,3	0,4

#### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 44 | 2017

