



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 32
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via     De mooiste foto krijgt een verrassing.

Gnocchi met bospaddenstoelenpesto en courgette

Met een frisse rucolasalade

De bospaddenstoelenpesto is gemaakt van o.a. gedroogde bospaddenstoelen. Hiervoor zijn verschillende soorten gebruikt, waaronder eekhoortjesbrood en duinvoetjes. Deze paddenstoelen staan bekend als delicatessen en hebben een nootachtige smaak.



20-25 min



supersimpel



Ui



Courgette




Gnocchi



Bospaddenstoelenpesto



Rucolamelange

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1	2	2½	3
Courgette 	½	1	1½	2	2½	3
Gnocchi (g) 1)	250	500	750	1000	1250	1500
Bospaddestoelenpesto (g) 3) 7) 8)	40	80	120	160	200	240
Rucolamelange (g)	40	80	120	160	200	240
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Witte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*				Naar smaak		
Peper & zout*				Naar smaak		

 Dit gebruik je ook in een ander recept
* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **3)** Eieren
7) Melk/lactose **8)** Noten

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel, saladekom

Voedingswaarden 742 kcal | 18 g eiwit | 88 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 6 g verzadigd | 8 g vezels



1 Kook 400 ml water per persoon in een pan met deksel voor de gnocchi.

2 Snipper de ui. Snijd de courgette klein.

3 Kook de gnocchi in de pan met deksel totdat ze boven komen drijven. Giet af en laat afkoelen door de gnocchi met koud water af te spoelen. Besprenkel met extra vierge olijfolie naar smaak.

4 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en fruit de ui 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de courgette toe en bak 6 minuten mee. Voeg vervolgens de gnocchi en bospaddestoelenpesto toe en verhit nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.

5 Meng de rucolamelange met de witte balsamicoazijn in een saladekom.

6 Verdeel de gnocchi over de borden en serveer met de rucolasalade.



Tip! Lekker: meng de salade met de gnocchi op je bord!

Vind jij gnocchi lekkerder met een krokant randje? Bak de gnocchi dan in een aparte koekenpan in 1 el olijfolie 5 minuten op hoog vuur.