



WIJNBOX

**Ramón Roqueta tinto**

Deze Catalaanse tempranillo doet het goed in combinatie met de kruidige saus dankzij een korte rijping op eikenhouten vaten.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 42  
2016



**Een culinaire vraag tijdens het koken?**

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.




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



## Gnocchi met tomaat-rozemarijnsaus en frisse salade

Italiaanse pasta met veldsla-rucolamelange

Intense en stevige smaken van kruiden en groenten zijn een topcombinatie met de typisch Italiaanse gnocchi. Gnocchi is een pastasoort die gemaakt wordt van aardappel en tarwemeel. Vaak wordt gnocchi gegeten met een milde tomatensaus. Deze maak je deze week zelf met toevoeging van rozemarijn.  bewaar in de koelkast



25-30 min



supersimpel



eet binnen  
3 dagen



vegetarisch



kind-  
vriendelijk



Verse rozemarijn



Veldsla-rucolamelange



Oude kaas



Cherrytomen



Rode ui



Knoflookteen



Rode peper



Gnocchi

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	2	4	6	8	10	12
Rode peper	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse rozemarijn (takjes) 23)	1	2	3	4	5	6
Cherrytomaten (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Gnocchi (g) 1)	175	350	500	675	850	1000
Veldsla-rucolamelange (g) 23)	30	60	90	120	150	180
Oude kaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose  
Kan sporen bevatten van 23) selderij.

## Benodigheden

Pan, bakplaat met bakpapier, hoge kom met staafmixer of blender, koekenpan

**Voedingswaarden** 606 kcal | 18 g eiwit | 64 g koolhydraten | 29 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook 400 ml water per persoon in een pan voor de gnocchi. Snipper de rode ui. Snijd of pers de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de rode peper fijn. Ris de rozemarijn van de takjes en snijd fijn.



**2** Verwijder het groen van de cherrytomaten en verdeel de cherrytomaten over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met rozemarijn, olijfolie en de honing en breng op smaak peper en zout. Bak gedurende 18 - 20 minuten in de oven. Haal uit de oven en pureer de tomaat in een hoge kom met staafmixer of een blender.



**3** Kook ondertussen de gnocchi in de pan met kokend water totdat deze boven komen drijven. Giet af en laat uitstomen.

**4** Verhit de roomboter in een koekenpan en fruit de rode ui, rode peper en knoflook gedurende 3 minuten. Voeg de gnocchi toe en bak 5 minuten op hoog vuur lichtbruin. Meng met de tomatensaus, de helft van de oude kaas en breng op smaak met peper en zout.



**5** Haal de pan van het vuur en schep de helft van de veldsla-rucolamelange door het gerecht.

**6** Maak een bedje van de overige veldsla-rucolamelange op de borden en verdeel de gnocchi over de borden en garneer met de overige oude kaas.

**Tip!** Weinig tijd? Zet de tomaten in stap 2 dan niet in de oven maar gebruik een koekenpan en bak gedurende 10 minuten.

**Weetje!** Wist je dat gnocchi “klontjes” betekent?