



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 15  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    op sociale media. Je krijgt een verrassing!

## Gebakken gnocchi met bospaddenstoelenpesto

Met een frisse salade van babyspinazie, radicchio en rucola

Gnocchi is een Italiaanse pastasoort, die gemaakt wordt van aardappel en tarwemeel. Vaak wordt gnocchi gegeten met een milde tomatensaus maar wij gaan deze week voor een rijke bospaddenstoelenpesto. Samen met de courgette wordt het een echt smakenfeestijn!



25-30 min



gemakkelijk



kindvriendelijk



vegetarisch



Espiga (rood)



Sjalot



Knoflookteen



Courgette



Champignons



Gnocchi



Bospaddenstoelenpesto



Babyspinazie-  
radicchiomelange

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g)	125	250	375	500	625	750
Gnocchi (g) 1)	250	500	750	1000	1250	1500
Bospaddenstoelenpesto (g) 7) 8)	40	80	120	160	200	240
Babyspinazie-radicchiomelange (g) 15)	40	60	100	120	160	180
Olijfolie (el)*	½	1	1	1½	1½	2
Witte wijnazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicozijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1	1½	1½	2
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose  
8) Noten 15) Kan sporen bevatten van selderij

### Benodigdheden

Pan met deksel, wok of hapjespan, saladekom

**Voedingswaarden** 770 kcal | 20 g eiwit | 86 g koolhydraten | 37 g vet, waarvan 6 g verzadigd | 9 g vezels



**1** Breng 400 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel voor de gnocchi.



**2** Snipper de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de courgette in dunne halve plakken. Snijd ook de champignons in plakken.

**3** Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de courgette en champignons toe en bak 6 minuten op middelhoog vuur

**4** Kook ondertussen de gnocchi, afgedekt, in de pan met deksel, tot deze boven komen drijven. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



**5** Voeg de bospaddenstoelenpesto en gnocchi toe aan de wok of hapjespan en verhit nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout en de witte wijnazijn.

**6** Meng ondertussen de babyspinazie-radicchiomelange (houd een handje apart per persoon) met de witte balsamicozijn, extra vierge olijfolie, peper en zout in een saladekom. Voeg het achtergehouden handje babyspinazie-radicchiomelange door de gnocchi.

**7** Verdeel de gnocchi over de borden en serveer met de salade.



**Tip!** Wil je deze maaltijd minder calorierijk maken? Kook dan wat minder gnocchi per persoon.