



Traybake met gnocchi, cherrytomaat en pittige chili

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 400 g gnocchi
- 🥬 2 puntpaprika's, in reepjes
- 🥬 1 rode ui, in halve ringen
- 🥬 20 cherrytomaatjes, aan het takje
- 🥬 1 rode chilipeper, fijngehakt
- 🥬 1 tl gerookt paprikapoeder
- 🥬 1 tl piment of chilivlokken
- 🥬 3 eieren
- 🥬 olijfolie
- 🥬 zout & peper
- 🥬 basilicumblaadjes
- 🥬 aioli, om erbij te serveren
- 🥬 yoghurt

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier of ovenschaal (20 x 25 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verdeel de gnocchi in een enkele laag over een ruime bakplaat of ovenschaal.
3. Besprenkel royaal met olijfolie en strooi er wat zout overheen.
4. Zorg dat de gnocchi elkaar niet raken.
5. Rooster de gnocchi 10-15 minuten zonder ze te husselen, zodat ze krokant en goudbruin worden.
6. Verlaag de oventemperatuur naar 200 graden.
7. Voeg de puntpaprika, rode ui, rode chilipeper, gerookt paprikapoeder, cherrytomaatjes, piment (of chilivlokken), en zout en peper toe.
8. Hussel alles voorzichtig door elkaar, voeg een klein scheutje water toe en rooster het geheel 10 minuten in de oven.
9. Maak voorzichtig drie kuiltjes in het mengsel en breek hier de eieren in.
10. Zet de bakplaat terug in de oven en bak de eitjes 6-8 minuten, tot het eiwit gestold is, maar de dooiers nog zacht zijn.
11. Maak ondertussen het aioli-yoghurtsausje.
12. Mix in een kommetje één deel yoghurt met één deel aioli.
13. Zet nog even opzij.
14. Haal de bakplaat uit de oven, bestrooi met de basilicumblaadjes en serveer met het aioli-yoghurtsausje.

BRON: culy.nl

