



Traybake met gnocchi, tomaatjes en burrata

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 1 sjalotje, in reepjes
- 🥬 1 teentje knoflook, ongepeld
- 🥬 500 g kerstomaatjes
- 🥬 200 g gnocchi
- 🥬 ½ el vers citroensap
- 🥬 handje pistachenoten, fijngehakt en geroosterd
- 🥬 2 takjes verse basilicum
- 🥬 1 bol burrata
- 🥬 zout & peper
- 🥬 olijfolie

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

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en doe daarop de ui, knoflook, tomaatjes, gnocchi, een flinke snuf olijfolie en het zout.
3. Schep alles door elkaar.
4. Kruid royaal af met vers gemalen zwarte peper.
5. Zet ongeveer 25 à 30 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de tomaatjes zijn gebarsten.
6. Vis de knoflook van de bakplaat en pel het teentje.
7. Doe dit in een klein kommetje en mix met mespuntje zout.
8. Voeg het citroensap, 1 el olijfolie en een snuf peper toe.
9. Sprengel deze dressing over de bakplaat en schep alles om.
10. Schik er dan de burrata, pistachenootjes en blaadjes basilicum tussen.

BRON: culy.nl

