



Gnocchi met spinazie, groene asperges en pittige tomatensaus

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 olijfolie, om in te bakken
- 🍴 1 teen knoflook, geperst
- 🍴 250 g gnocchi
- 🍴 zout en peper
- 🍴 15 g basilicum, fijngesneden
- 🍴 100 g groene aspergetips, gehalveerd
- 🍴 100 g verse spinazie

voor de tomatensaus:

- 🍴 olijfolie, om in te bakken
- 🍴 1 teen knoflook, geperst
- 🍴 ½ rode peper, in ringetjes
- 🍴 290 g honingtomaten
- 🍴 50 ml groentebouillon

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst de tomatensaus.
2. Verhit wat olijfolie in een hoge pan en fruit de knoflook en rode peper aan.
3. Voeg vervolgens 200 g van de honingtomaten en de groentebouillon toe.
4. Laat inkoken en pureer vervolgens grof met een staafmixer.
5. Halveer de overgebleven 90 g honingtomaten, roer deze door de saus en laat even kort meekoken.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook aan.
8. Voeg de gnocchi toe en bak ze tot ze mooi bruin kleuren.
9. Breng op smaak met wat zout en peper.
10. Doe daarna de tomatensaus en de helft van het basilicum erbij.
11. Dek de pan af en stoom de gnocchi beetgaar.
12. Voeg de aspergetips toe en gaar ze kort mee.
13. Doe als laatste de spinazie erbij en laat hem slinken.
14. Schep de gnocchi op een schaal en garneer met de rest van het basilicum.

BRON: culy.nl

