



WIJNBOX

Synera tinto

Tempranillo en serranoham lijken voor elkaar gemaakt. De groenige tonen van de cabernet sauvignon passen juist weer goed bij de pesto.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 06
2017



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 serranoham, groene pesto en rucola

Met tomaat en knoflook

Deze gnocchi maak je met groene pesto genovese, rucola, tomaat en serranoham. Een Italiaanse klassieker met Spaanse rauwe ham die snel en gemakkelijk te bereiden is.



20-25 min



supersimpel



eet binnen
3 dagen

bewaar in de koelkast



Rucola



Serranoham



Groene pesto genovese



Ui



Knoflookteen



Tomaat



Gnocchi

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Tomaat (st)	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23	40	80	120	160	200	240
Serranoham (g)	40	80	120	160	200	240
Gnocchi (g) 1	175	350	500	675	850	1000
Groene pesto genovese (g) 7) 8)	40	80	120	160	200	240
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

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

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan

Voedingswaarden

	Energie kJ / kcal	Vetten (g)	Waarvan verzadigd (g)	Koolhydraten (g)	Waarvan suikers (g)	Vezels (g)	Eiwitten (g)	Zout (g)
Portie *	2998 / 723	35	6,3	75	11,0	8	26	3,2
100 g **	545 / 131	6	1,1	14	2,0	1	5	0,6

* Per persoon per portie | ** Per 100 gram



1 Breng 500 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel voor de gnocchi.



2 Snijd ondertussen de ui in halve ringen en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de tomaat klein. Scheur de rucola en serranoham klein.



3 Kook de gnocchi, afgedekt, in de pan met deksel tot deze boven komen drijven. Giet daarna af en spoel af onder koud water.



4 Verhit vervolgens de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de gnocchi, tomaat, pesto en de helft van de rucola toe en bak 3 minuten op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

5 Verdeel de gnocchi over de borden en garneer met de serranoham en overige rucola.