

# MARLEY SPOON



## Gnocchi met pompoen

en geurig saliespek met radijssalade



Voor 3-4 personen

"Zucca" is simpelweg de Italiaanse vertaling voor pompoen. Dit oude cultuurgewas combineert verrassend goed met knapperig gebakken salie, spekjes en zachte gnocchi. En raad eens? De overgebleven pompoenpitten hoef je niet weg te gooien! Was ze en laat ze goed drogen. Even husselen met olie, zout, peper, je favoriete kruiden en roosteren totdat ze getoast zijn. Ideaal als topping voor de salade ...

## Wat je van ons krijgt

- Hokkaido-pompoen
- spekjes
- verse salie
- 2 radijsjes
- pijnboompitten
- 2 ui
- 2 gnocchi <sup>1</sup>
- 3 Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- babyromanasla

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter <sup>7</sup>
- azijn
- olijfolie

## Kookgerei

- vergiet
- koekenpan
- oven
- fijne keukenrasp
- koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

## 1. Gnocchi roosteren

Verwarm de oven voor op 225°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe de **gnocchi** in een hittebestendige kom en overgiet met het gekookte water. Laat 2-3min staan en giet af. Rasp de **kaas** fijn. Leg de **gnocchi** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met 1-2el olie en bestrooi met de **helft van de kaas**, zout en peper.

Rooster 8-10min in de oven.

## 4. Pompoen stoven

Voeg 3-4el boter aan de pan met **spek** toe en laat smelten. Voeg dan de **pompoen** en **salie** toe. Roer door en bestrooi met peper en een snuf zout. Voeg een scheutje water toe, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **pompoen** zacht en gaar is. Roer af en toe door.

## 2. Spek bakken

Hak de **spekjes** grof. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 4-5min tot ze krokant beginnen te worden. Pel en hak de **uien** fijn en voeg ze aan de pan met **spek** toe. Bak al roerend 3-5min tot de **ui** zacht en glazig is.

## 5. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Schep ze uit de pan en zet opzij.

## 3. Salie en pompoen snijden

Snijd de **pompoen** doormidden en schraap de pitten er met een lepel uit (**zie kooktip, links**). Verwijder het steeltje en snijd de **pompoen** in ca. 2cm grote stukken. Pluk de **salieblaadjes**, snijd ze in reepjes en doe de steeltjes weg.

## 6. Salade maken

Snijd de **blaadjes** van de **kropjes babyromanasla** in hapklare stukken. Snijd het loof van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in plakjes. Meng de **radijsjes** en de **sla** in een kom met 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout en peper. Meng de **gnocchi** met de **pompoen-speksaus**. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas**.