



Gnocchigratin

met Mediterraanse gekruide groenten



20-30min



2 personen

De makkelijkste gerechten zijn vaak het populairst - zo ook de gratin! Bij deze kooktechniek worden alle ingrediënten in een ovenschaal in de oven gebakken totdat zich een knapperig laagje bovenop de schotel vormt. In deze variant vind je naast gnocchi, paprika en courgette ook een specerijenmelange verrijkt met gedroogde oregano en rozemarijn. Zo haal je gelijk die Mediterrane sferen in huis!

Wat je van ons krijgt

- Adios Salt! spice mix
- gnocchi ¹
- geraspte jong belegen kaas ⁷
- tomatenpassata
- crème fraîche ⁷
- courgette
- gele paprika
- knoflook
- sjalot

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- koekenpan
- oven
- ovenschaal

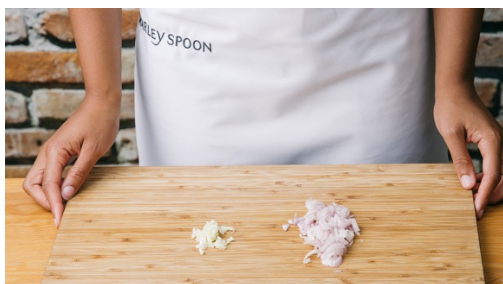
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 43.3g, koolhydraten 98.0g, eiwit 32.4g



1. Aromaten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn.



2. Paprika snijden

Snijd de **paprika** in vieren, verwijder zaden en zaadlijsten. Snijd de **paprika** in reepjes en vervolgens in stukjes.



3. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte in vier lange repen en snijd deze vervolgens in blokjes.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan en bak het **sjalotje** met de **knoflook** 1-2min totdat het **sjalotje** glazig is. Voeg dan de **stukjes paprika** en **courgette** toe en bak ze 6-8min mee.



5. Saus maken

Voeg dan **Adios salt! seasoning** toe en roerbak 1min om de **specerijen** te verdelen. Voeg dan de **tomatenpassata** en **crème fraîche** toe, roer door en laat het geheel aan de kook komen. Zet het vuur iets lager en breng de **sous** op smaak met zout en peper.



6. Gratin bakken

Verdeel de **gnocchi** over een ovenschaal, schep de **groentesaus** erover en bestrooi de **schotel** met de **geraspte kaas**. Bak de **schotel** 10-15min in de oven tot de **gnocchi** gaar is en de **kaas** gesmolten en goudbruin.