



## Groene ġnocchi

met waterkerspesto en limoen

Het is heel erg groen, maar ook heel erg lekker. Krokante ġnocchi, groene groente en een belachelijk lekkere waterkerspesto met limoen en hazelnoten. De perfecte maaltijd voor een prachtige dag. En dat in 20 minuten op tafel!

20 min | 715 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Prei	<b>st</b>	1	2	3	3
Spinazie	<b>g</b>	100	200	300	400
Knoflookteen	<b>st</b>	1	2	2	3
Gnocchi	<b>g</b>	200	400	600	800
Waterkers	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Hazelnoten	<b>g</b>	15	25	25	40
Limoen	<b>st</b>	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie extra vierge	<b>el</b>	2	4	6	8
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein. Was de spinazie en verwijder eventuele harde steeltjes. Pel en snipper de knoflook.
2. Verwarm 1/3 van de olie in een bakpan en bak de gnocchi 3-4 minuten. Voeg de prei toe en bak nog eens 3-4 minuten. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Zet het vuur laag.
3. Maak intussen de waterkerspesto. Stop de waterkers (met steeltjes!), hazelnoten, limoenrasp en -sap en de overgebleven olijfolie (extra vierge) in een hakmolen of in een maatbeker. Hak of mix er met een staafmixer een pesto van. Kruid met zout en peper.
4. Schep de gnocchi met de groente uit de pan en verdeel de pesto over het gerecht.

*Tip: Wil je meer pesto maken? Gebruik dan een beetje extra spinazie in de pesto.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

