



RECEPT

— Gnocchi met rucolapesto

Deze pasta staat binnen 20 minuten op tafel.

recept

GNOCCHI MET ZELFGEMAAKTE RUCOLAPESTO, ZALM EN CHERRYTOMAATJES

Deze pasta staat werkelijk binnen 20 minuten op tafel. Varieer eventueel met (gerookte) kipfilet. Zin in meer groenten? Deze pasta is ook heerlijk met gegrilde groenten als aubergine, courgette en paprika.

INGREDIËNTEN

- 400 gram gnocchi
- 1 el olijfolie
- 100 gram gerookte zalm
- 200 gram cherrytomaatjes (of romaatjes)

VOOR DE PESTO:

- 50 gram Parmezaanse kaas (Parmigiano Reggiano)
- 50 gram walnoten
- 4 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 40 gram rucola

BEREIDINGSWIJZE

- 1. Maak eerst de pesto door alle ingrediënten voor de pesto in een blender fijn te malen. Voeg eventueel peper en chilipeper toe naar smaak.
- 2. Bak de gnocchi in de olijfolie in 8 minuten krokant, roer regelmatig.
- 3. Halveer de tomaatjes en snijd de zalm in stukjes.
- 4. Serveer de gnocchi met de tomaatjes, de pesto en de zalm.