



butternut gnocchi,

groene saus, huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB

Voor 4 personen:

- 250g butternut
- 225 g bloem
- 60 g Parmezaanse kaas
- 1 koffie nootmuskaat
- 3 eetlepel **huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB**
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 koffie Espelette peper
- 1 klontje boter
- Zout en peper

Voor de saus: 1 bos worteltoppen, 2 teentjes knoflook, 1 el. eetlepel mosterd, 1 theelepel. koffie chilipasta, 12 takjes peterselie, 50 g walnoten (optioneel), 100 g Parmezaan, 25 g olijfolie, 1 citroensap, zout, peper.

Meng 2 eetlepels olijfolie, de nootmuskaat, 1 theelepel kerriepoeder en het knoflookpoeder.

Was en halveer de butternut, verwijder de zaadjes (bewaar ze voor later) en snijd in stukken. Bestrijk de pompoen met het mengsel, wikkel in aluminiumfolie en bak 30 minuten op 180°C.

Spoel de zaden, meng 1 eetlepel olijfolie met 1 theelepel Espelettepeper en 1 theelepel kerriepoeder en leg op een ovenvaste schaal. Zet 10 tot 15 minuten in de oven, tot de zaadjes bruin zijn.

Bereid de saus: was de worteltoppen. Meng met de andere ingrediënten tot een gladde saus, pas de kruiden aan en zet apart. Als de butternut gekookt is, meng je hem fijn in een kom, voeg dan het zout, de Parmezaanse kaas en de bloem toe en meng tot een dichte pasta.

Leg ze op een met bloem bestoven werkvlak en vorm balletjes van het deeg die je gaat snijden om de gnocchi te vormen. Breng het water in een grote pan aan de kook en breng op smaak met zout. Dompel de gnocchi voorzichtig in het water en kook ze een paar minuten op middelhoog vuur, vang ze voorzichtig op met een schuimspaan als ze boven komen drijven. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan, voeg een klontje boter toe en bak de gnocchi (stapel ze niet op elkaar). Schep de gnocchi om met de groene saus en serveer, bestrooi met Parmezaanse kaas en pompoenpitten.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Aix-en-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van verse kruiden en/of rauwe artisjok, soms aangevuld met noten van noten, verse hazelnoten en rode vruchten.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Provence, Corse - Olio di Corsica.



Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 20 minuten
Rusttijd: 2u

