



SPIEZEN MET GNOCCHI, GROENTEN EN PESTO

INGREDIËNTEN

VOOR 6-8 SPIEZEN

- een restje (gekookte) gnocchi
- ca. 200 g kerstomaatjes
- 1 kleine (of halve) courgette
- 1 el (vegan) pesto (+ 2 el extra)
- olijfolie
- citroensap
- peper en zout

En ook: Metalen of houten spiezen

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 10 minuten

BEREIDING

Wil je meer maken dan de aangegeven hoeveelheid, dan kun je de gnocchi ook eerst even garen. Doe ze in een kom met net gekookt water en laat 2 minuten staan. Giet af, spoel met koud water en laat afkoelen tot gebruik.

Gebruik je houten prikkers, week deze dan eerst enkele uren in water om te voorkomen dat ze verbranden op de BBQ.

Zorg dat de BBQ goed warm is.

Snijd alle ingrediënten in de maat van de gnocchi, snoeptomaatjes kun je heel laten. Doe alles in een kom en meng er 1 eetlepel pesto, 1 el olijfolie en peper en zout door. Zet tot gebruik in de koelkast.

Rijg alles om en om aan de spiezen. Grill op de BBQ tot de gnocchi een krokant korstje hebben.

Meng 2 el pesto met 1 el olijfolie en een citroensap naar smaak. Geef dit erbij als dressing.

Het originele recept, afkomstig uit De Groene Barbecue van Rukmini Iyer, heb ik iets aangepast. De volledige review van dit boek kun je lezen op Anja's Foodblog.