

Pompoengnocchi met spek en salie

totale tijd **60 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd 15 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
2.021 kJ / 483 kcal

Vetten: **16 g** Eiwitten: **17 g**
Koolhydraten: **64,7 g**

INGREDIËNTEN

3 porties

Gnocchi:

400 g hokkaidopompoen
1 tl olie
180 g bloem
Water om te koken
1 ei
2 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)

Garnering:

120 g gerookt spek, in blokjes gesneden
8 verse salieblaadjes
40 g babyspinazie

Glazuur:

4 el [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook](#)
2 el water

Afwerking:

1 el bieslook, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g hokkaidopompoen - **1 tl** olie
Snijd de pompoen doormidden, verwijder de zaadjes en snijd hem in kleinere stukjes. Besprenkel ze met de olie. Leg de stukjes op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten op 200 °C tot ze zacht zijn. Laat ze volledig afkoelen.

Stap 2

1 ei - **2 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#) - **180 g** bloem - Water om te koken
Pureer de afgekoelde pompoen uit stap 1 tot een gladde puree. Voeg het ei, de Kikkoman Sojasaus en de bloem toe en kneed dit tot een zacht deeg. Verdeel het deeg in 3 stukken, maak van elk stuk een rol van ongeveer 2 cm dik, snijd in kleine stukjes en druk ze lichtjes plat met een vork. Breng een grote pan water aan de kook. Kook de gnocchi in porties tot ze naar de oppervlakte drijven. Haal ze eruit met een schuimspaan en zet ze apart.

Stap 3

120 g gerookt spek, in blokjes gesneden - **8** verse salieblaadjes
Bak het spek in een koekenpan op middelhoog vuur tot het goudbruin en knapperig is. Voeg de salieblaadjes toe en bak ze kort mee tot ze geurig en licht knapperig zijn. Doe alles in een kleine kom.

Stap 4

4 el [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook](#) - **2 el** water
Giet de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing in dezelfde koekenpan en voeg het water toe.

Verwarm ongeveer 1 minuut tot de saus heet is en iets dunner wordt.

Stap 5

40 g babyspinazie - **1 el** bieslook, fijngehakt

Voeg de gnocchi uit stap 2 toe aan de pan met de saus uit stap 4 en meng voorzichtig. Voeg het spek en de salie uit stap 3 toe en schep kort om. Serveer op de verse babyspinazie en werk af met de fijngehakte bieslook.