

## GNOCCHI MET BRESC DASLOOKPESTO EN PARMEZAAN



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Daslook pesto 450g

### INGREDIËNTEN

10 

2,5 kg aardappelen  
750 g bloem + 125 g (om te bestuiven)  
625 g Bresc Daslookpesto  
75 g parmezaanse kaas  
50 g pijnboompitten  
25 g zout  
2,5 g nootmuskaat  
5 eidooiers

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen, pureer ze en meng met bloem, eidooiers, zout en nootmuskaat. Kneed tot deeg. Vorm, bestuif en kook de gnocchi. Meng de gnocchi met de daslookpesto en garneer met extra Parmezaanse kaas en pijnboompitten.