



Salsiccia in rijke vijgensaus

met prei en gebakken gnocchi



ca. 20min



2 personen

De oorsprong van gnocchi is niet zeker, want er zijn meerdere Italiaanse regio's die claimen dat deze deegballetjes bij hen vandaan komen. Afhankelijk van de regio worden er verschillende ingrediënten gebruikt om de gnocchi te maken. Wij zijn er in ieder geval zeker van dat ze gebakken opperbest smaken. Zeker in combinatie met een stevige tomatensaus met gedroogde vijgen, prei, basilicum en sal...

Wat je van ons krijgt

- verse basilicum
- gedroogde vijgen
- knoflook
- gnocchi ¹
- tomatenblokjes
- salsiccia
- preiringen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

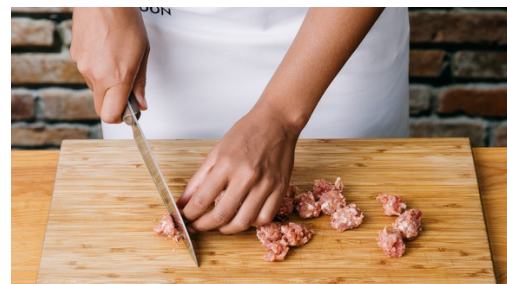
Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 30.5g, koolhydraten 113.4g, eiwit 37.6g



1. Groenten voorbereiden

Neem de **preiringen** uit de verpakking. Pel en snijd de **knoflook** in zo dun mogelijke plakjes. Snijd de **gedroogde vijgen** in kleine blokjes.



2. Salsiccia snijden

Snijd de **salsiccia** in grove stukjes.



3. Saus maken

Verhit 1el olie in een middelgrote hapjespan of kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **salsiccia** toe en bak in 2min stevig aan. Doe dan de **preiringen**, **knoflook** en **vijgen** erbij en bak nog 1min. Voeg dan de **tomatenblokjes** toe, zet het vuur laag en kook in 10-15min al sudderend tot een stevige **saus** in. Breng de **saus** op smaak met peper, zout en een snuf suiker.



4. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **gnocchi** toe zodra de pan goed heet is en bak ze rondom in 5-8min goudbruin en knapperig. Breng op smaak met peper en zout.



5. Basilicum hakken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg.



6. Serveren

Schep de **gnocchi** op, verdeel de **saus** erover en bestrooi met de **basilicum**. Eventueel kun je de **saus** aan de gnochhipan toevoegen en omscheppen - zo is de **gnocchi** lekker sauzig.