DINNERLY

V2: Salade met spek en krokante gnocchi

met frisse spinazie en paprika

ca. 25min 2 personen

Wie had gedacht dat goudbruine gnocchi en frisse spinaziesalade zo goed bij elkaar zouden passen? De warme krokante gnocchi maken de lichte salade lekker vullend en geven een fijne bite. Verder maken knapperige paprika en gebakken spekreepjes je gerecht tot een heerlijk vrolijk geheel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi [1]
- 1 rode ui
- 1x spekreepjes
- 1 paprika
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise [3]
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 813kcal, vet 38.4g, koolhydraten 93.3g, eiwit 22.6g

1. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **gnocchi** ca. 5min. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne plakken.

2. Vlees en ui bakken

Voeg het **vlees** en de **ui** toe aan de pan met **gnocchi** en bak nog 3-5min, tot de **gnocchi** goudbruin en krokant is. Haal de pan dan van het vuur.

3. Paprika snijden

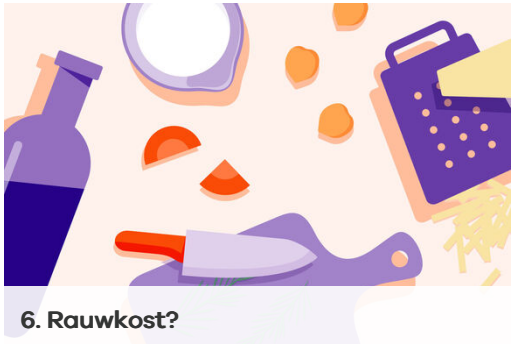
Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.

4. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **kruidenmix**, de knoflook, 2el mayonaise, 1el (wittewijn)azijn, 1el water en een snuf peper en zout.

5. Afmaken en serveren

Meng de **spinazie** en de **paprika** met het **vlees**, de **ui** en de **gnocchi**. Roer dan de **dressing** erdoor. Breng op smaak met peper en zout en serveer.



6. Rauwkost?

In dit recept bakken we de spinazie en paprika niet, zodat ze lekker fris en knapperig blijven. Maar als je wil kun je ze natuurlijk ook gewoon bij de gnocchi in de pan gooien. Je serveert dan geen salade, maar een heerlijk gnocchipannetje.