

DINNERLY



Wittekoolstoofpot met runderworstjes en zachte gnocchi



ca. 25min



2 personen

Een stevige stoofpot behoort tot het standaardrepertoire van iedere hobbykok. Vandaag presenteren we een klassieker, maar maken gebruik van een handige twist: een stoofpotje met witte kool, aardappel en runderworstjes. De twist? We besparen onszelf de moeite van het schillen van de aardappels en gebruiken in plaats daarvan luchtige gnocchi. Het fijne is dat die ook nog eens in een handomdraai gaar is. Smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 witte kool
- 2 rundersaucijzen
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g gnocchi ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 843kcal, vet 32.2g, koolhydraten 96.3g, eiwit 38.6g



1. Kool en worst snijden

Halveer de **kool**, verwijder de harde kern en snij in stukken van 2-3cm. Snij de **worsten** ook in 2-3cm grote stukken. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



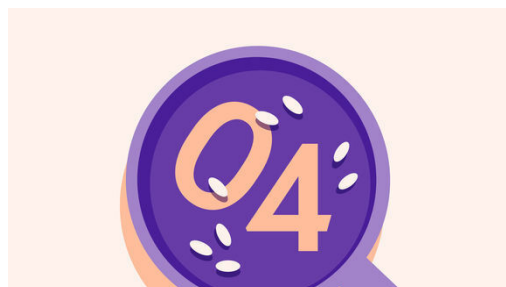
2. Worst bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worst** ca. 2min, voeg de knoflook toe en bak 1min mee (zie ook **stap 6**).



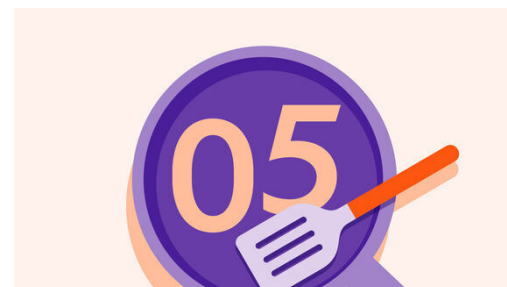
3. Kool bakken

Voeg de **kool** en een snuf zout toe aan de pan en bak 2min mee, tot de **kool** wat krimpt. Schep regelmatig door, om te voorkomen dat het aanbrandt.



4. Stoofpot koken

Roer 400ml water, de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl mosterd door de pan, dek af en breng aan de kook. Verlaag het vuur weer tot middelhoog en laat de **stoofpot** 9-10min koken tot de **kool** zacht is.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe en laat 3-4min onder regelmatig roeren meekoken, tot de **sous** is ingedikt en glanst en de **gnocchi** gaar is. Voeg indien nodig nog 50-100ml heet water toe. Haal de pan van het vuur en roer er 1el boter, 1tl azijn en naar smaak extra **bouillonpoeder** door. Serveer de **stoofpot** en garneer met met versgemalen peper.



6. Ui ui ui

Nog een ui in de voorraadkast liggen? Ui past perfect bij dit gerecht en geeft het een extra hartige smaak. Snij de ui in dunne reepjes en voeg samen met de knoflook toe in **stap 2**.