

 SUPERSNEL



Gnocchipannetje met serranochips

en babyspinazie met Italiaanse kaas



ca. 20min



2 personen

Ken je de uitspraak: in een groot gezin moet je er snel bij zijn? Dat geldt al helemaal als je dit heerlijke gerecht op tafel zet. De goudbruin gebakken gnocchi zijn in combinatie met de heerlijke spinazie-roomsaus, versgeraspte kaas en crispy Serranochips het vechten erom waard. Wel eerlijk delen, hè?

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1x plakjes Serranoham
- 1 pak gnocchi ¹
- 1x preiringen
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 33.3g, koolhydraten 88.9g, eiwit 30.2g



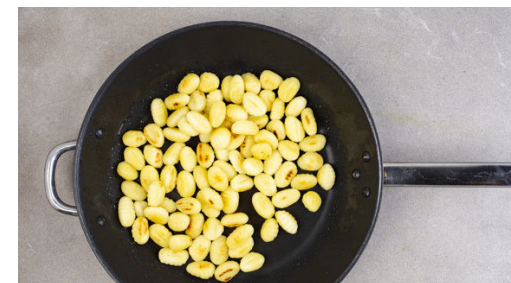
1. Bosui snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen.



2. Serranoham roosteren

Leg de **plakjes Serranoham**, met voldoende ruimte tussen elkaar, op een bakplaat met bakpapier. Rooster 8-10min in de oven totdat de **ham** krokant is.



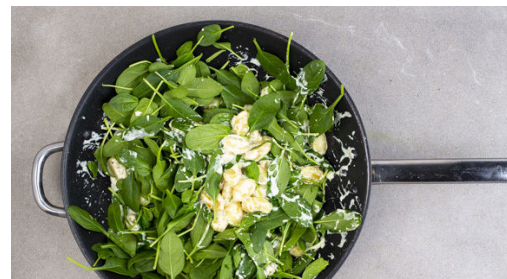
3. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **gnocchi** in 4-5min rondom goudbruin. Voeg **3/4e van de prei** met 1/4tl zout toe en bak al roerend 3min mee.



4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** in 200ml warm water op. Je kunt voor een sterkere smaak iets meer **bouillonpoeder** toevoegen.



5. Saus starten

Voeg de **crème fraîche** en de **helft van de bouillon** aan de pan met **gnocchi** toe. Roer door en breng aan de kook. Voeg dan handje voor handje de **babyspinazie** toe en kook mee tot de **blaadjes** zijn geslonken.



6. Gnocchi afmaken

Roer de **kaas** door de saus en kook 1-2min op matig vuur. Voeg meer **bouillon** toe als de **saus** te dik naar wens is. Proef en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Breek de **Serranoham** in kleinere stukjes. Schep de **gnocchi** op en garneer met de **Serranochips** en **bosuiringen**.