



Gnocchi in salieroomsaus

met broccoli en zoete aardappel



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een recept dat de hele familie lekker vindt! Om dat voor elkaar te krijgen, combineer je knapperig gebakken gnocchi met broccoli en zoete aardappel. Het geheel breng je op smaak met een saus van slagroom, knoflook en salie. Het beetje citroensap dat je aan het einde van de kooktijd toevoegt, maakt het geheel helemaal af. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 grote broccoli
- 10g verse salie
- 500g gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

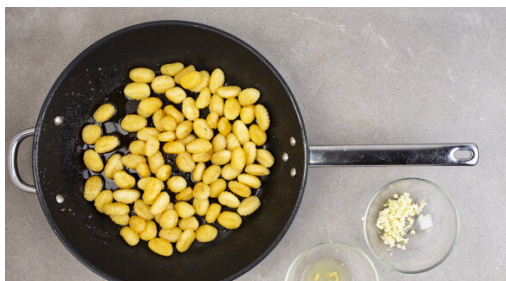
Voedingswaarde per portie

calorieën 939kcal, vet 40.9g, koolhydraten 111.0g, eiwit 28.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende licht gezouten water aan de kook voor de **zoete aardappel** en de **broccoli**. Schil de **zoete aardappel** en snijd in kleine blokjes. Pluk de **salieblaadjes** en hak **1/3e van de blaadjes** grof.



4. Gnocchi bakken

Verhit de **salieboter** in de koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **gnocchi** toe met een snuf zout en bak ze in 6-8min goudbruin en knapperig. Pel en hak de **knoflook** grof. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Salieboter maken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak ze 1-2min totdat de **blaadjes** donkergroen en licht krokant zijn. Schep de **blaadjes** uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier. Bewaar de pan met de **salieboter**.



5. Groenten meebakken

Voeg de **groenten**, **knoflook** en **gehakte salie** toe aan de **gnocchi** en schep om. Bak nog 2-3min al af en toe roerend op middelhoog vuur. Zet het vuur dan laag en roer de **slagroom** en een **scheutje kookwater** erdoor.



3. Groenten koken

Snijd hapklare **roosjes** van de **broccoli** en voeg ze met de **zoete aardappel** toe aan het kokende water. Kook de **groenten** in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



6. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** boven de pan met **gnocchi** fijn. Roer door en kook 1-2min totdat een romige **saus** ontstaat. Breng op smaak met **1el citroensap** en evt. peper en zout. Serveer de **gnocchi** met de **gebakken salieblaadjes** en **citroenpartjes**.