

DINNERLY



Knapperige gnocchi met kaassaus en wortel met peterselie



20-30min



2 personen

Gekookt, gebakken of geroosterd, gnocchi is altijd lekker! Wij schuiven ze vandaag in de oven, zodat de gnocchi van buiten een beetje krokant wordt, maar van binnen lekker zacht blijft. We serveren de kleine Italiaanse specialiteit in een romige kaassaus met spinazie. En daarbij maken we geroosterde wortels met een vleugje peterselie en citroen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 500g gnocchi ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse peterselie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

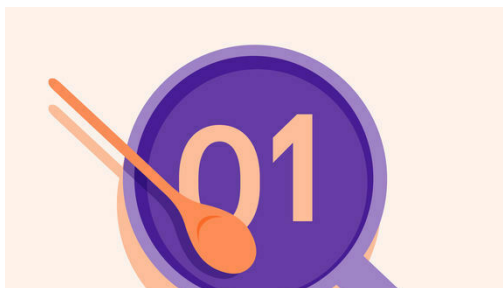
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

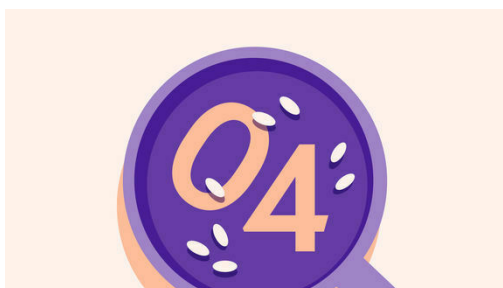
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 858kcal, vet 41.4g, koolhydraten 99.6g, eiwit 20.3g



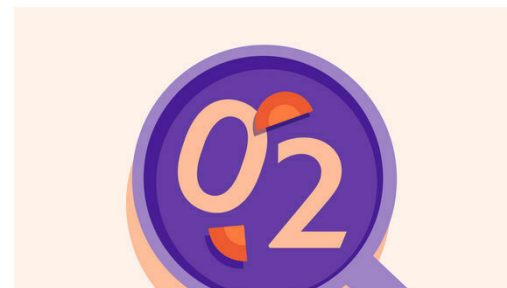
1. Wortels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Schil of schrob de **wortels** en snij ze staafjes. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak 15-20min in de oven tot de **wortel** lichtbruin en gaar is.



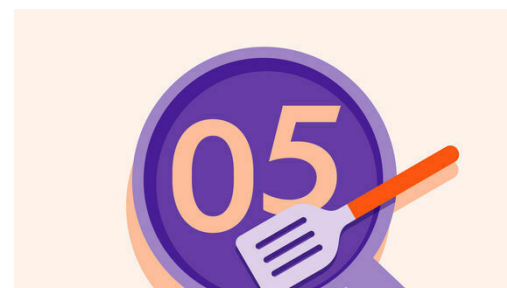
4. Wortels op smaak brengen

Laat 1el boter in een kleine kookpan op laag vuur smelten. Neem de pan van het vuur, roer de **peterselie** en **1el citroensap** door de boter en kruid met peper en zout. Meng de **geroosterde wortel** grondig met de **peterselieboter**, proef en breng op smaak met meer peper en zout.



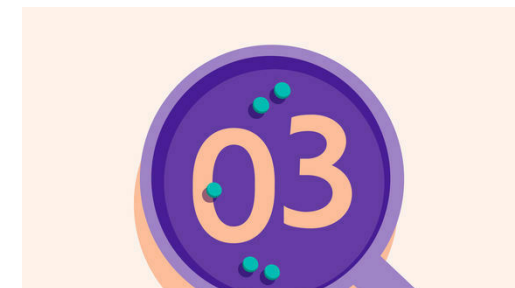
2. Gnocchi bakken

Meng de **gnocchi** met 2el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif de plaat boven de **wortel** in de oven en bak de **gnocchi** in 14-16min goudbruin en een beetje krokant.



5. Saus maken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de knoflook ca. 30sec. Meng er 1el bloem door en bak nog ca. 30sec. Blus met 200ml water en laat 3-4min koken. Schep de **spinazie** en **1tl citroenrasp** erdoor en kruid met peper en zout. Voeg de **gnocchi** en de **helft van de kaas** toe. Meng goed en serveer met de **wortel**, **citroenparten** en de **rest van de kaas**.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **helft van de citroenschil**. Snij de **citroen** doormidden, pers de **geraspte helft** uit en snij de **andere helft** in parten. Snij de **peterselie mét steeltjes** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Rasp de **kaas** fijn.



6. Mag het nog knapperter?

Vind je dit gerecht met krokant gebakken gnocchi nog net niet knapperig genoeg? Voeg dan een paar geroosterde pompoen- of zonnebloempitten toe.