



Krokante gnocchi uit de oven

met citroenige spinazie-kaassaus



ca. 25min



2 personen

Gekookt, gebakken of geroosterd, gnocchi is altijd lekker! Vandaag schuiven we ze in de oven, zodat de gnocchi van buiten een beetje krokant wordt maar van binnen lekker zacht blijft. We serveren deze kleine Italiaanse specialiteit in een romige kaassaus met spinazie, citroen en knoflook. Knapperig, romig, heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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 702kcal, vet 29.6g, koolhydraten 89.0g, eiwit 21.4g



1. Gnocchi bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de **gnocchi** op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Bak ze in het midden van de oven in 14-16min goudbruin en licht krokant.



4. Kaas raspen

Rasp ondertussen de **kaas** fijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **citroen**. Rasp **1 helft** fijn en pers die **helft** uit. Snijd de **andere helft** in partjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus afmaken

Voeg **1tl citroenrasp** toe aan de **saus** en schep dan de **spinazie** erdoor. Breng de **saus** op smaak met het **citroensap** en peper en zout.



3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **knoflook** ca. 30sec. Roer 1el bloem door de pan en bak nog ca. 30sec. Blus af met 200ml water en laat 3-4min zachtjes koken.



6. Afmaken en serveren

Meng de **gnocchi** en de **helft van de kaas** met de **saus**. Verdeel de **gnocchi** over diepe borden en bestrooi met de **rest van de kaas** en evt. **overgebleven citroenrasp**. Serveer met de **citroenpartjes**.