

DINNERLY



Vegan gnocchipannetje met prei met tomaat en haverroom



ca. 20min



2 personen

Bij Dinnerly zijn we experts in het maken van gerechten die makkelijk, snel en lekker zijn. Vandaag doen we het nog beter en gebruiken we maar één pan! We bakken de gnocchi knapperig, roeren de prei erdoor en maken de saus ook gewoon in dezelfde pan. En het is ook nog helemaal vegan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 prei
- 2 tomaten
- 200ml haverroom
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan

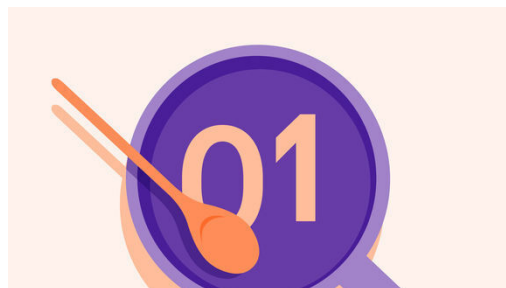
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

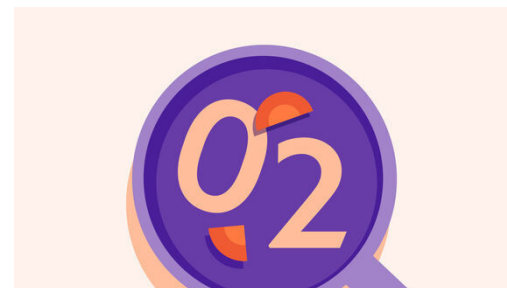
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 876kcal, vet 40.9g, koolhydraten 107.7g, eiwit 17.4g



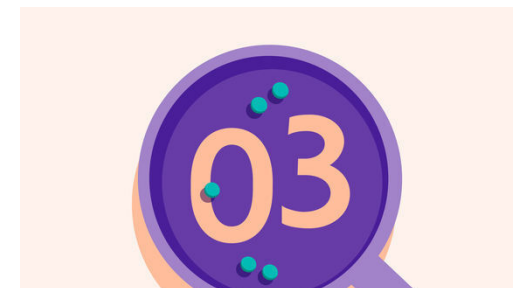
1. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **gnocchi** in ca. 5min goudbruin. Roer regelmatig, zodat ze gelijkmatig bruin worden.



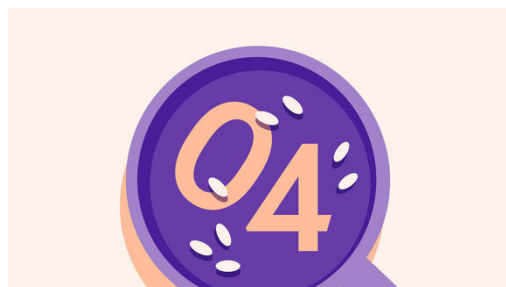
2. Prei bakken

Snij ondertussen de **prei** in ringen van ca. 1cm breed. Voeg de **prei** toe aan de pan en bak 4-6min mee, tot ie zacht en lichtbruin is. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



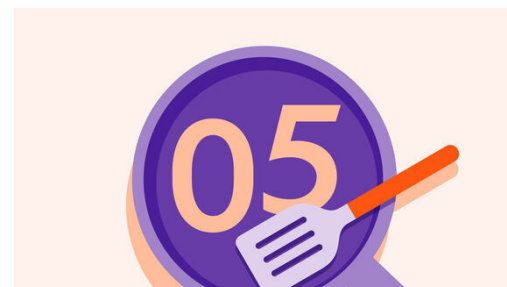
3. Tomaten snijden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in blokjes van ca. 1cm.



4. Saus maken

Voeg de **haverroom** toe aan de pan met **prei** en **gnocchi** en verwarm ca. 1min. Voeg scheutjes water toe, tot je de gewenste hoeveelheid **saus** hebt. Haal de pan van het vuur en meng de **kruidenmix** en 1tl mosterd erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en zout (zie ook de tip in **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Schep het **gnocchi**pannetje op borden en garneer met de **tomaat** en **geraspte topping**.



6. Op smaak brengen

Havermelk in koffie kennen we inmiddels allemaal, maar heb je wel eens met haverroom gekookt? Als de smaak van haver iets te overheersend is kun je in **stap 4** wat bouillonpoeder of citroensap toevoegen.