



Romige brie uit de oven met gnocchi

met chioggabietsalade, venkel en zeekraal



ca. 45min



2 personen

Vandaag hebben we een behoorlijk luxe gerecht voor je samengesteld. Je pimpt romige brie met een korst van hazelnoot en combineert hem met geroosterde gnocchi en venkel met komijn en koriander. Erbij maak je een frisse dip met verse bieslook en peterselie en een elegante salade op basis van chioggabiet. Handje zeekraal erover en genieten maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 10g verse bieslook
- 10g verse peterselie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 stuk brie ⁷
- 70g zeekraal
- 1 chioggabiet
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1198kcal, vet 76.0g, koolhydraten 94.8g, eiwit 31.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer de **venkel**, verwijder de stronk en snijd in ca. 1cm dunne plakken. Hak de **hazelnoten** fijn.



2. Ingrediënten roosteren

Verdeel de **venkel** en **gnocchi** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, de **gedroogde kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Bak ca. 15min in de oven.



3. Crème fraîche verfijnen

Snijd de **bieslook** en **peterselie** fijn en meng met de **crème fraîche**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Brie bakken

Snijd ca. 1cm van de **bovenkant van de brie** af en druk de **geopende zijde** in de **gehakte hazelnoot**. Leg de **brie** na ca. 15min baktijd op de bakplaat met de **venkel** en **gnocchi**. Bak 12-15min verder tot de **brie** licht gesmolten is en de rest gaar is. Neem uit de oven, verdeel de **zeekraal** erover en laat het warm worden.



5. Salade maken

Schil de **chioggabiet** met een dunschiller in dunne repen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Meng de **chioggabiet** met de **dressing** en zet opzij voor later. Meng de **mesclun** vlak voor het serveren er doorheen.



6. Afmaken en serveren

Bestrijk de borden met de **crème fraîche** en top met de **venkel**, **gnocchi** en **brie**. Serveer de **zeekraal** erbovenop en geef de **salade** erbij.