

# DINNERLY



## Ovenschotel met gnocchi en spinazie met romige bloemkool-kaassaus



30-40min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1kg gnocchi <sup>1</sup>
- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes Italiaanse kruidenmix
- 400g babyspinazie
- 150g geraspte cheddar <sup>2</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 200ml melk <sup>2</sup>
- 4el boter <sup>2</sup>
- peper en zout

## KOOKGEREI

- oven met grote ovenschaal
- 2 grote kookpannen met deksel
- staafmixer
- maatbeker
- schuimspaan
- vergiet

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

## KOOKTIP

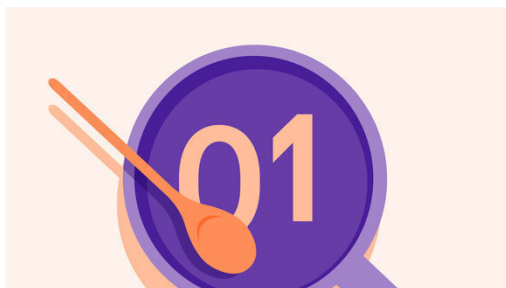
Met dit recept maak je 4 porties.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 737kcal, vet 27.9g, koolhydraten 90.0g, eiwit 29.3g



### 1. Bloemkool snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water aan de kook in een grote kookpan – hier kook je straks eerst de **bloemkool** en dan de **gnocchi** in. Snij de **bloemkool** in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en hak fijn.



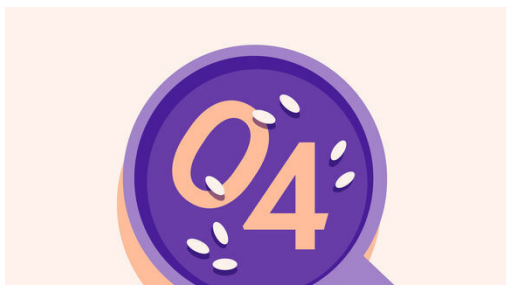
### 2. Saus voorbereiden

Smelt 4el boter in een 2e grote kookpan. Roer de knoflook en de **kruidenmix** door de gesmolten boter. Roer dan 200ml melk en ½tl zout erdoor en haal de pan van het vuur.



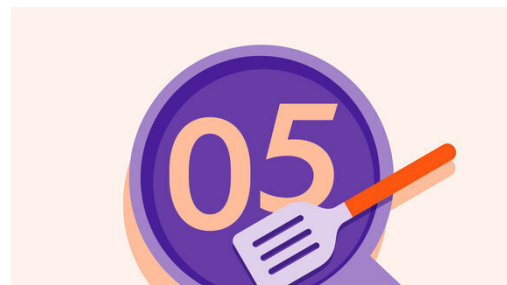
### 3. Bloemkool koken

Voeg de **bloemkool** toe aan het kokende water en kook 7-9min tot ie heel zacht is. Schep de **bloemkool** met een schuimspaan uit het water en voeg toe aan de pan met melk. Laat het water in de pan koken met een deksel erop.



### 4. Spinazie koken

Pureer de **bloemkool** en melk tot een gladde **saus**. Voeg de **spinazie** in porties toe en breng op medium tot hoog vuur aan de kook. Zet het vuur wat lager en laat de pan 4-6min borrelen. Roer regelmatig. Voeg een scheutje water toe als de **saus** aan de bodem blijft plakken. Haal de pan van het vuur en kruid met een flinke snuf peper en zout.



### 5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water, laat het deksel eraf en kook 2-3min tot de **gnocchi** komt bovendrijven – nu zijn ze gaar. Laat de **gnocchi** even uitlekken in een vergiet en roer dan met de **helft van de kaas** door de **bloemkoolsaus**. Giet alles in een grote ovenschaal, bestrooi met de **rest van de kaas** en bak in 8-10min goudbruin in de oven. Laat even afkoelen en serveer.



### 6. Wat meer bite

Dit gerecht zit vol lekkere smaken en texturen. Mis je toch nog wat knapperigs? Voeg dan wat pitten of noten toe. Neem bijvoorbeeld een handje pijnboompitten of walnoten, rooster ze kort in een droge pan en roer ze door de saus voor je de schotel in de oven zet.