



Gnocchi in salieroomsaus

met zoete aardappel en broccoli



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een recept dat de hele familie lekker zal vinden! Om dat voor elkaar te krijgen, combineer je knapperig gebakken gnocchi met broccoli en zoete aardappel. Het geheel breng je op smaak met een saus van slagroom, knoflook en salie. Het beetje citroensap dat je aan het einde van de kooktijd toevoegt, maakt het geheel helemaal af. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x broccoli
- 10g verse salie
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷

Kookgerei

- vergiet
- grote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- waterkoker

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.

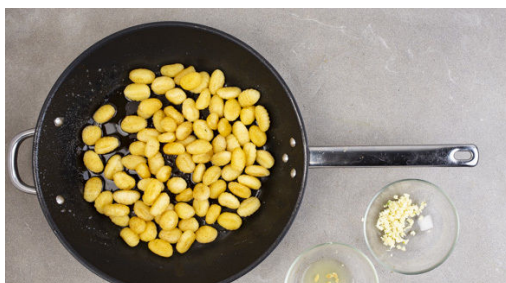
Voedingswaarde per portie

calorieën 788.0kcal, vet 25.6g, eiwit 25.2g, koolhydraten 111.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **groenten**. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in stukjes. Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak **1/3e van de blaadjes** grof en zet deze opzij tot stap 5.



4. Gnocchi bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** met een snuf zout in 6-8min goudbruin en knapperig. Pel en hak de **knoflook** grof. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Salieboter maken

Smelt 1-2el boter in een grote koekenpan. Voeg de **salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak ze 1-2min op middellaag vuur totdat de **blaadjes** donkergroen zijn. Schep de **blaadjes** uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier, zo kunnen ze mooi krokant worden. Bewaar de pan met **salieboter** voor stap 4.



5. Groenten meebakken

Voeg de **groenten**, **knoflook** en **gehakte salie** aan de **gnocchi** toe en schep om. Bak nog 2-3min al af en toe roerend. Zet het vuur dan laag en schenk de **helft van de slagroom** en een **scheutje kookwater** erbij. Roer goed door. Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



3. Groenten koken

Snijd hapklare **roosjes** van de **broccoli** en doe ze met de **zoete aardappel** en 1tl zout in een grote kookpan. Schenk het gekookte water erbij en breng het geheel aan de kook. Kook de **groenten** 4-5min tot ze bijna beetgaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **kaas** boven de pan met **gnocchi** fijn. Roer door en kook 1-2min totdat een **romige saus** ontstaat. Proef en breng op smaak met **1el citroensap** en evt. peper en zout. Serveer de **gnocchi** met de **salieblaadjes** en **citroenpartjes**.