



Tijmchampignons met gnocchi

en frisse rucola met walnoten



ca. 20min



2 personen

Een snel, zalig recept met gnocchi en warme smaken is wat wij het allerliefste eten na een rit door de gure tegenwind! Gebakken champignons, knoflook, knapperige walnoten en verse tijm vormen het kloppend hart in dit recept. Voeg daar een handje peperige rucola aan toe voor een extra portie groenten en pit. Het kneepje citroensap is niet alleen lekker fris, maar ook fijn voor je weerstand!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 1x kastanjechampignonplakjes
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 1 pak gnocchi ¹
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 citroen
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- fijne keukenrasp
- maatbeker

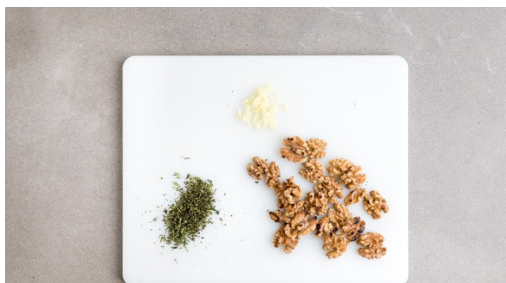
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

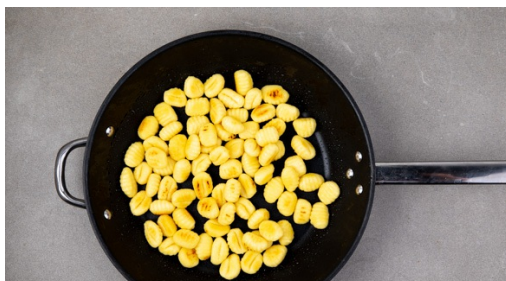
Voedingswaarde per portie

calorieën 763.0kcal, vet 30.5g, eiwit 31.8g, koolhydraten 87.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Rooster de **walnoten** 2-3min in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur totdat ze goudbruin zijn. Let op! De **noten** kunnen snel verbranden. Schep de **noten** uit de pan en zet opzij. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pluk de **tijmblaadjes**, hak ze evt. grof en doe de steeltjes weg.



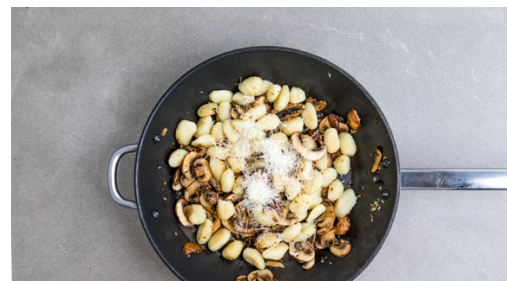
4. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **gnocchi** toe. Bak de **gnocchi** 6-7min tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn.



2. Champignons bakken

Smelt 1-2el boter of verhit 1-2el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan en bak de **champignons** zonder te bewegen 6-8min tot ze hun water hebben losgelaten. Voeg de **knoflook** en **tijm** met een snuf zout toe en bak 1min mee. Hak de **walnoten** grof.



5. Saus maken

Voeg de **champignons** en 100-150ml water aan de gnocchipan toe en rasp er de **helft van de kaas** boven. Kook al roerend totdat een romige **sous** ontstaat en voeg indien nodig extra water toe. Is de **sous** te dun? Zet het vuur dan hoger en kook totdat de **sous** dikker is. Proef en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout.



3. Sojasaus toevoegen

Voeg de **sojasaus** aan de pan met **champignons** toe en roerbak 1-2min totdat de **champignons** mooi geglaceerd zijn en de **sojasaus** hebben opgenomen.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **citroenrasp** met de **walnoten**. Meng de **rucola** met **2tl citroensap** en roer de **sla** door de **gnocchi**. Schep de **gnocchi** op en rasp er de **rest van de kaas** over. Bestrooi met de **walnoten** en geef de **citroenpartjes** erbij.