



Gnocchi met tijmchampignons

met frisse rucola en walnoten



ca. 20min



2 personen

Comfort food is wat willen 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 nog eens goed voor je weerstand.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 1x kastanjechampignons
- 500g gnocchi ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 citroen
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- citroenpers

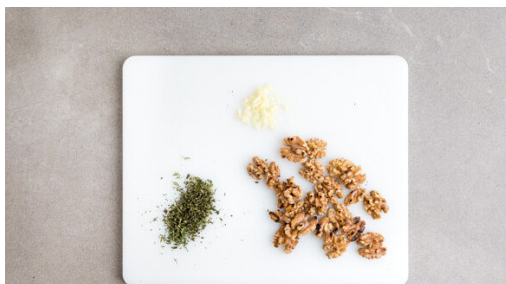
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

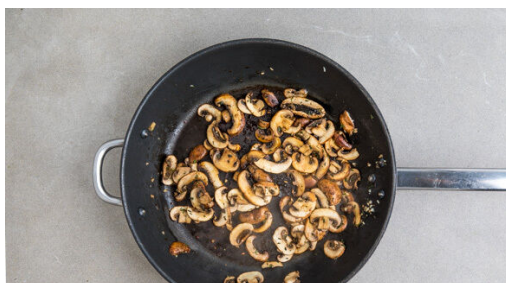
Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 34.3g, koolhydraten 93.3g, eiwit 29.9g



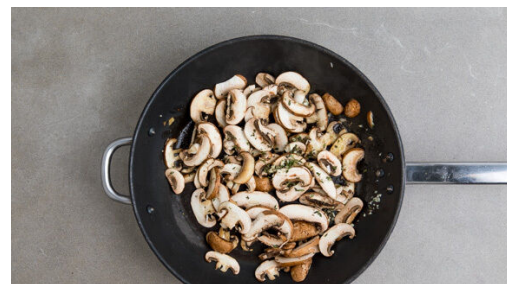
1. Ingrediënten voorbereiden

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



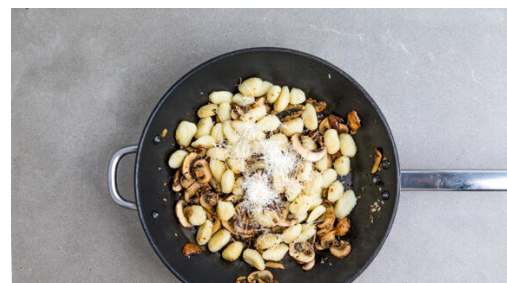
4. Champignons afblussen

Blus de **champignons** af met de **sojasaus** en bak nog 1-2min totdat de **champignons** de **sojasaus** hebben opgenomen.



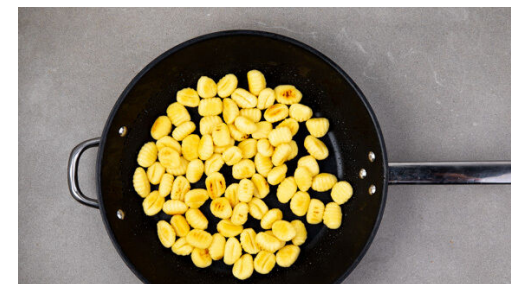
2. Champignons bakken

Borstel indien nodig de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit 1el olijfolie in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** zonder te bewegen 6-8min. Als je wilt, kun je de **champignons** ook in boter bakken. Voeg de **knoflook** en **tijm** met een snuf zout toe en bak ca. 1min mee. Hak de **walnoten** grof.



5. Saus maken

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



3. Gnocchi bakken

Verhit tegelijkertijd in een andere grote koekenpan 1el olijfolie op middelhoog tot hoog vuur en bak de **gnocchi** ca. 6-7min tot ze goudbruin en krokant zijn. Rasp de **kaas** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **citroenschil** en meng met de **noten**. Pers een helft van de **citroen** uit en snijd de **andere helft in partjes**. Meng de **rucola** met 2tl **citroensap** en voeg toe aan de **gnocchi**. Garneer de **gnocchi** met de overgebleven **kaas** en **noten** en serveer met de **partjes citroen**.