



Gnocchi in salieroomsaus

met broccoli en zoete aardappel



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een recept dat de hele familie lekker vindt! 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 helemaal af. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x broccoli
- 10g verse salie
- 500g gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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.

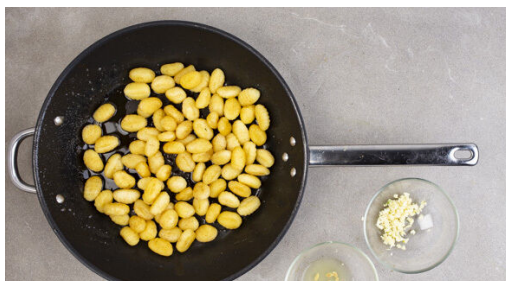
Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 38.7g, koolhydraten 109.2g, eiwit 25.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng voldoende licht gezouten water voor de **zoete aardappel** en de **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in kleine blokjes. Pluk de **salieblaadjes** en hak **1/3e van de blaadjes** grof.



4. Gnocchi bakken

Hevel de **helft van de salieboter** over naar een 2e grote koekenpan en verhit beide pannen op middelhoog vuur. Verdeel de **gnocchi** over de pannen met een snuf zout en bak ze in 6-8min goudbruin en knapperig. Pel en hak de **knoflook** grof. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Salieboter maken

Smelt 1-2el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ongesneden salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak ze 1-2min, totdat de **blaadjes** donkergroen en licht krokant zijn. Schep de **blaadjes** op een stuk keukenpapier. Bewaar de pan met de **salieboter**.



5. Groenten meebakken

Voeg de **groenten, knoflook** en **gehakte salie** toe aan de **gnocchi** en schep om. Bak nog 2-3min op middelhoog vuur. Zet het vuur dan laag en roer de **slagroom** en een **scheutje kookwater** erdoor.



3. Groenten koken

Snijd hapklare **roosjes** van de **broccoli** en voeg ze met de **zoete aardappel** toe aan het kokende water. Kook de **groenten** in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



6. Gnocchi afmaken

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