



Zalm-andijviegnocchi

met frizure komkommersalade



ca. 20min



2 personen

Andijvie is zo'n typische groente die je wellicht vooral kent uit de stampot. Maar wist je dat je deze bladgroente op heel veel manieren kunt bereiden? Vandaag bakken we de andijvie samen met knoflook, zoute zalmknijpers en crème fraîche. Serveer de bijzondere roomsaus vervolgens met de zachte gnochiballetjes en een lekker frisse komkommersalade. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 15
- 7
- 4
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

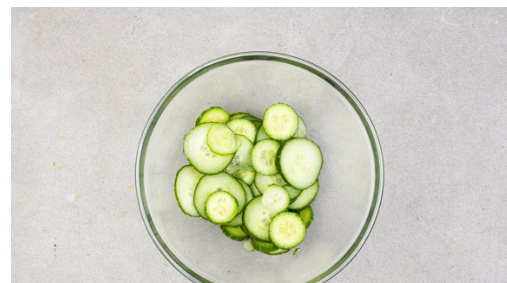
Voedingswaarde per portie

calorieën 965kcal, vet 48.0g,
koolhydraten 92.3g, eiwit 38.9g



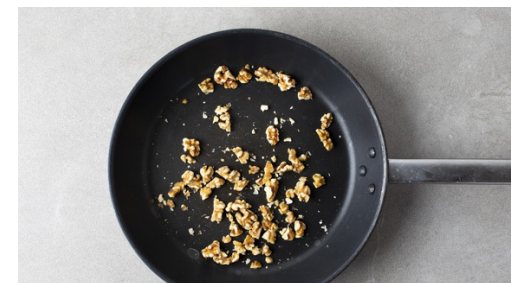
1. Smaakmakers voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **gnocchi**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Komkommersalade maken

Meng 1el azijn, 2el water en 1tl suiker in een kom en roer door tot de suiker is opgelost. Proef en breng de **dressing** op smaak met zout en peper. Snijd de **komkommer** in dunne plakjes en de **bosui** in dunne ringen. Roer de **komkommerplakjes** en **bosuringen** door de **dressing**. Zet opzij.



3. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur 2-3min totdat ze bruin beginnen te worden. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Schep de **noten** uit de pan, laat afkoelen en hak ze grof. Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan, voeg een snuf zout toe en breng het water opnieuw aan de kook.



4. Saus maken

Verhit 1tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec-1min. Voeg de **andijviereepjes** toe en roerbak ze 2-3min tot ze beginnen te slinken. Voeg de **crème fraîche** en de **zalmsnippers** toe en warm de **saus** in 1min op. Zet het vuur laag.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt en kook ze 2-3min of totdat ze boven komen drijven. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **gnocchi** bij de **andijvie-roomsaus**. Roer door en voeg indien nodig een beetje **kookwater** toe. Kook de **gnocchi** 1min in de **saus** en breng de **gnocchi** op smaak met peper en evt. zout.



6. Gnocchi serveren

Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **walnoten** en **gerasppte kaas**. Serveer de **gnocchi** met de **komkommersalade**.