



Salsiccia in rijke vijgensaas

met prei en gebakken gnocchi



ca. 20min



2 personen

De oorsprong van gnocchi is niet zeker, want er zijn meerdere Italiaanse regio's die claimen dat deze deegballetjes bij hen vandaan komen. Afhankelijk van de regio worden er verschillende ingrediënten gebruikt om de gnocchi te maken. Wij zijn er in ieder geval zeker van dat ze gebakken opperbest smaken. Zeker in combinatie met een stevige tomatensaus met gedroogde vijgen, prei, basilicum en salie.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 3x salsiccia
- 50g gedroogde vijgen
- 1 blik tomatenblokjes
- 500g gnocchi ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

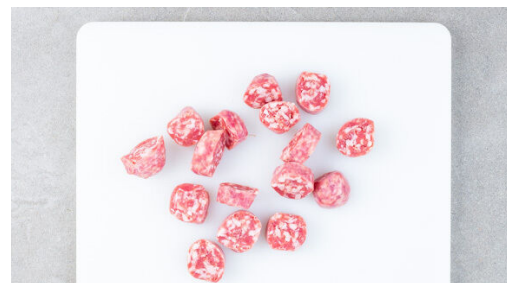
Voedingswaarde per portie

calorieën 979kcal, vet 43.0g, koolhydraten 107.9g, eiwit 37.9g



1. Groenten voorbereiden

Snijd de **prei** in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in zo dun mogelijke plakjes.



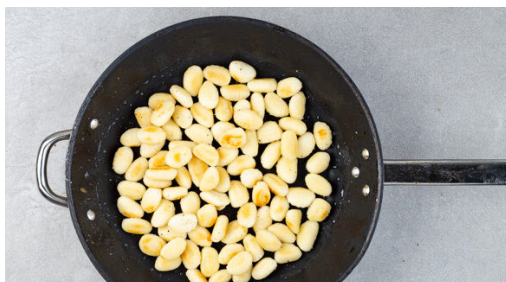
2. Salsiccia snijden

Snijd de **salsiccia** in stukjes.



3. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **salsiccia** in ca. 2min rondom aan. Voeg de **prei**, **knoflook** en **vijgen** toe en bak ca. 1min mee. Voeg evt. wat water toe als de **groenten** aanbakken. Blus af met de **tomatenblokjes** en breng op smaak met peper en zout. Laat de **saus** 10-12min sudderen.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **gnocchi** toe zodra de pan goed heet is en bak ze in 5-8min rondom goudbruin en knapperig.



5. Basilicum plukken

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes.



6. Afmaken en serveren

Schep de **gnocchi** op, verdeel de **saus** erover en bestrooi met de **basilicum**.