

DINNERLY



Gnocchi met limoen en spekjes

op romige prei en spinazie



ca. 25min



2 personen

Eigenlijk is het gek dat we dit niet eerder bedacht hebben, maar spekjes en citrus gaan heel goed samen. Toen we dit gerecht uitprobeerden hadden we echt zo'n fijne "aha"-verrassing. Het zout en de umami van gebakken spekjes komen des te beter naar voren dankzij de vruchtige zuringheid van de limoenen. En dat past weer geweldig bij de gebakken gnocchi. Dat maakt koken met Dinnerly ook zo leuk: je leert elke week weer wat bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x spekreepjes
- 500g gnocchi ¹
- 1 prei
- 1 limoen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 200g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2-3tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in een limoenhelft, draai de vork de ene kant op en de limoen de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 801kcal, vet 34.7g, koolhydraten 94.7g, eiwit 25.7g



1. Spekjes en gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan zonder olie. Bak de **spekjes** ca. 3min op middelhoog vuur en voeg de **gnocchi** toe. Bak ca. 8min tot de **gnocchi** rondom goudbruin en knapperig is.



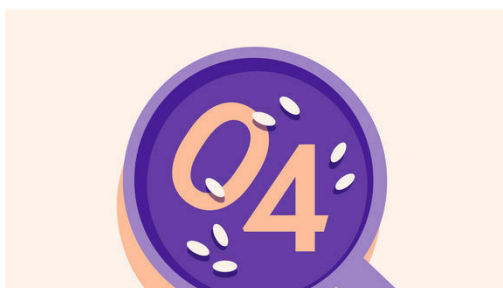
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snij 1 teen knoflook in dunne plakjes. Snij de **prei** in ringen van ca. 0,5cm. Was de **preiringen** grondig en laat uitlekken in een vergiet. Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** dan uit.



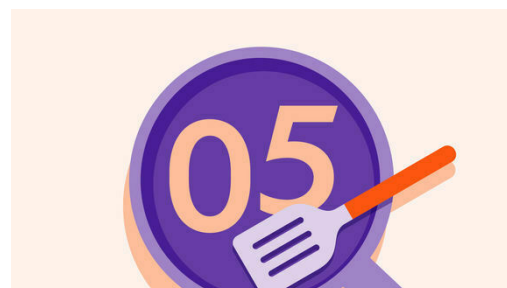
3. Limoen toevoegen

Breng de **gnocchi** op smaak met **1tl limoenrasp** en **1-2el limoensap**. Kruid met wat peper en zout en zet afgedekt opzij tot het serveren.



4. Prei bakken

Verhit een tweede grote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **prei** en knoflook met een snuf zout 3-4min op middelhoog vuur. Was de **spinazie** grondig en laat uitlekken in het vergiet. Bestuif de **prei** met 2-3tl bloem en voeg 75ml water toe. Roer dit tot een **sous** en laat ca. 1min borrelen.



5. Saus maken en serveren

Roer de **crème fraîche** en **spinazie** door de pan en bak mee tot de blaadjes geslonken zijn. Breng de **groenten** op smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi**, **spekjes** en **romige groenten** over de borden.



6. Nootje erbij

Weet je wat goed samengaat met spekjes, gnocchi én spinazie? Geroosterde walnoten! Ze zorgen voor een bijzondere, diepe smaak en voegen wat bite toe. Als je nog een handje hebt liggen, kun je deze kort roosteren in een droge pan. Strooi ze bij het serveren over de borden.