



Runderworst met gnocchi en bleekselderij in champignon-roomsaus



ca. 25min



2 personen

Dragon, in de volksmond ook wel drakenkruid genoemd, werd door de oude Grieken al gebruikt voor menig magisch ritueel. Maar maak je geen zorgen, je hoeft vandaag niet tegen draken te vechten of spoken op te roepen; in plaats daarvan geniet je gewoon van de fijne, licht anijzige smaak, die goed samengaat met onze gnocchi in romige champignonsaus. Sappig rundvleesworstje erbij en klaar!

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 10g verse dragon
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje gemalen porcini

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 20ml olijfolie
- 2½ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 969kcal, vet 49.6g, koolhydraten 90.7g, eiwit 41.3g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd **1 stengel bleekselderij** in brede schijfjes. Snijd de **champignons** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons** en de **schijfjes bleekselderij** toe en bestrooi met een flinke snuf zout. Bak 4-6min, voeg de **knoflook** toe en bak nog ca. 1min. Voeg de **crème fraîche** en de **helft van het porcini-poeder** toe en meng goed. Neem de pan van het vuur en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Worst braden

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Braad de **worst** in ca. 12-14min rondom goudbruin en gaar.



5. Gnocchi toevoegen

Voeg de **gnocchi** toe als het water kookt en kook ca. 2min, of tot de **gnocchi** boven komen drijven. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **gnocchi** af. Zet de koekenpan met **champignons** terug op hoog vuur, voeg de **gnocchi** toe en verwarm in ca. 1min. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf lange linten van de **2e stengel bleekselderij**. Week de **linten** in koud water. Pluk de **helft van de dragon** en rasp de **kaas** fijn.



6. Afmaken & serveren

Neem de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor. Giet de **selderijlinten** af en hussel ze om met 1/2tl azijn en een snuf zout, peper en suiker. Verdeel de **gnocchi** over de borden, serveer de **worst** en **selderijlinten** erop en bestrooi met de **dragon**.