

DINNERLY



Special: gnocchi met spekjes en cheddar en een hartige twist met spruitjes en prei



ca. 30min



2 personen

Gnocchi, spekjes en een hartige kaassaus: dit is comfortfood op z'n best. Je zet dit smakvolle eenpansgerecht in een mum van tijd op tafel en bent ook nog eens zo klaar met de afwas. En geen zorgen: de spruitjes en prei vormen een hartige en gezonde tegenhanger die deze maaltijd perfect in balans brengt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g spruitjes
- 1x spekreepjes
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 prei
- 1 zakje chilivlokken
- 500g gnocchi ¹
- 50g geraspte cheddar ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

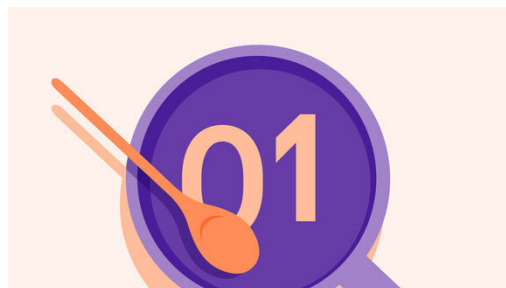
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

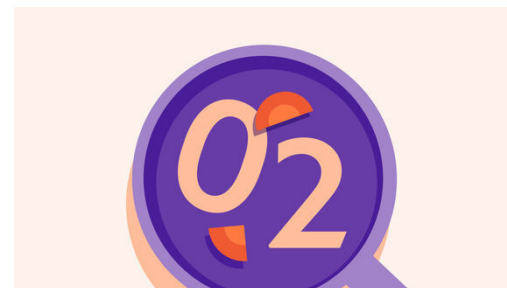
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 808kcal, vet 32.8g, koolhydraten 92.9g, eiwit 32.4g



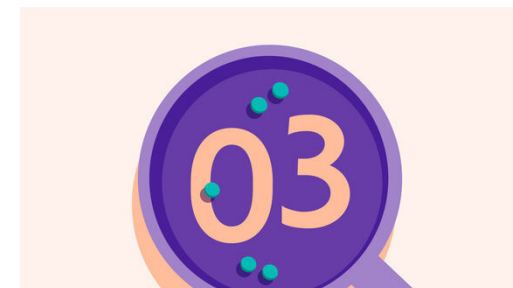
1. Spruitjes snijden

Kook 250ml water in een waterkoker. Maak evt. de **spruitjes** schoon, verwijder de onderkant en snij grof (zie ook stap 6).



2. Spek en spruitjes bakken

Verhit een grote kookpan met 2el boter op medium tot hoog vuur. Bak de **spekjes**, de **spruitjes** en 2tl **paprikapoeder** 4-6min.



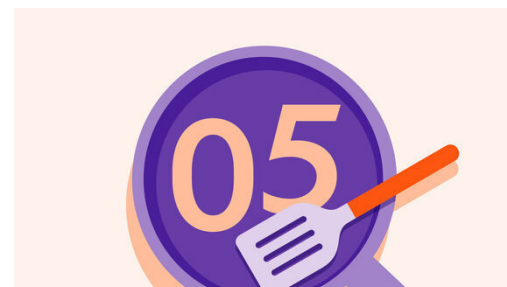
3. Prei meebakken

Halveer de **prei** in de lengte, was de bladeren en snij ze overdwers in reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Doe de **prei** met de knoflook en de **helft van de chilivlokken** (of meer naar smaak) in de pan en bak 5-6min mee. Breng op smaak met ½tl zout en een snufje peper.



4. Gnocchi koken

Doe de **gnocchi** in de pan en giet het hete water samen met 50ml melk erbovenop. Laat alles 4-6min inkoken op laag tot middelhoog vuur, tot het vocht grotendeels is opgelost en de **gnocchi** gaar zijn. Roer regelmatig.



5. Gnocchi afmaken

Roer de **kaas** door de pan en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Verdeel over de borden en serveer.



6. Spruitjes poetsen

Hoe maak je spruitjes eigenlijk precies schoon? Verwijder de buitenste bladeren als ze er al een beetje verlept uitzien of bruine vlekken hebben. Los vuil kun je er gewoon afwrijven met je handen, wat keukenpapier of een champignonborstel.