



Gnocchi met crunchy spekjes, rode bieten en romige bieslookdip



ca. 20min



2 personen

Een oven gebruiken en toch een gerecht op tafel binnen een klein half uurtje? Jazeker, dat kan met deze smakelijke gnocchi. Terwijl de Italiaanse deegballetjes in de oven roosteren, heb je alle tijd om de spekjes lekker krokant te bakken en een smakelijke salade in elkaar te draaien. Aan het eind gaan de gnocchi met de bietjes de pan in en met die frisse bieslookdip bovenop komen alle smaken pe...

Wat je van ons krijgt

- peer
- gnocchi ¹
- grove mosterd ¹⁰
- spekjes
- kwark van QARC ⁷
- mesclun
- verse bieslook
- voorgekookte rode bieten

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- koekenpan
- oven
- zeef

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

Kooktip

Gebruik de rest van de bieten bijvoorbeeld in een lunchsalade de volgende dag of maak er een lekkere bieten-rodevruchtensmoothie van.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 884kcal, vet 38.8g, koolhydraten 96.9g, eiwit 34.6g



1. Gnocchi bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de **gnocchi** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Rooster 10-15min in de oven tot de **gnocchi** goudbruin zijn. Hussel halverwege om.



2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 4-5min al roerend knapperig en goudbruin. Schep ze uit de pan, maar veeg de pan niet schoon.



3. Bieten snijden

Neem de **helft van de voorgekookte bieten** uit de verpakking en snijd ze in blokjes (**zie kooktip, links**). Hak de **bieslook** fijn of gebruik hiervoor een schaar.



4. Dip en dressing maken

Roer de gehakte **bieslook** en 1-2el water door de **kwark** tot een **romige dip** ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn, de **helft van de mosterd**, peper, zout en een snufje suiker. Proef en voeg evt. meer **mosterd** toe.



5. Bieten bakken

Verhit de spekjespan opnieuw op middelhoog vuur en warm de **bietenblokjes** in 2-3min op. Breng op smaak met peper en zout en neem uit de pan. Snijd intussen de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **vrucht** in blokjes. Was de **mesclun** grondig en laat in een zeef uitlekken.



6. Gnocchi mengen

Voeg de **geroosterde gnocchi** evt. met 1el olie aan de gebruikte koekenpan toe en bak kort op hoog vuur. Doe de **bieten** en **spekjes** erbij en roer door. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Meng de **mesclun** en **peer** met de **mosterd dressing**. Serveer de **gnocchi** met de **dip** en **salade**.