



Gnocchipannetje met serranochips

met spinazie en bosui



20-30min



2 personen

Soms kun je niet kiezen tussen zachte gnocchi in een romig sausje, of de knapperig gebakken variant. Wij ook niet, dus vandaag krijg je een beetje van allebei! Je bakt de gnocchi eerst goudbruin aan in de pan en daarna gaar je ze verder in een romige saus van crème fraîche en kaas. Op het laatst roer je er wat babyspinazie door en je serveert je romige gnocchipannetje met knapperige chipjes van serranoham.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 pakje serranoham
- 500g gnocchi ¹
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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 899kcal, vet 46.7g, koolhydraten 87.2g, eiwit 32.4g



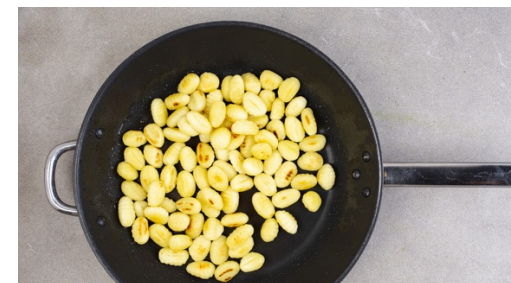
1. Bosui snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **bosui** in schuine ringen.



2. Ham roosteren

Verdeel de **plakjes ham** over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 8-10min knapperig in de oven.



3. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Voeg de **gnocchi** toe en bak ze in 6-8min rondom goudbruin.



4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 200ml heet water.



5. Saus maken

Voeg de **crème fraîche** en de **helft van de bouillon** toe aan de **gnocchi** en breng het geheel aan de kook. Voeg de **spinazie** toe.



6. Kaas toevoegen

Draai het vuur laag, voeg de **kaas** toe en laat het **gnochipannetje** 1-2min pruttelen, tot de **spinazie** geslonken is. Voeg nog wat **bouillon** toe als je de **saus** te dik vindt. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **gnocchi in saus** over de borden. Breek de **ham** in hapklare stukjes en strooi met de **bosui** over de **gnocchi**.