

# DINNERLY



## Gnocchi met saffraan in tomatensaus met chorizo, crème fraîche en spinazie



30-40min



2 personen

Tomatensaus met chorizo? Ja dat heb je goed gelezen, deze saus vullen we met kleine stukjes pikante worst. En alsof dat nog niet genoeg was roeren we er ook nog wat crème fraîche door, zodat ie lekker romig wordt. Erin serveren we goudbruin gebakken gnocchi, die door saffraandraden een heerlijke smaak krijgen. Dat is eten voor echte genietters!

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 doosje saffraandraden
- 2 sjalotjes
- 2 pakjes chorizo <sup>7</sup>
- 1 blik cherrytomaten
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g babyspinazie

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el boter <sup>7</sup>
- ½tl honing
- peper en zout
- balsamicoazijn <sup>17</sup>

### KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

### ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1217kcal, vet 73.2g, koolhydraten 104.5g, eiwit 34.6g



#### 1. Ingrediënten voorbereiden

Laat de **saffraandraden** in 50ml warm water weken. Pel en halveer de **sjalotjes** en snij ze in dunne repen. Snij de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm.



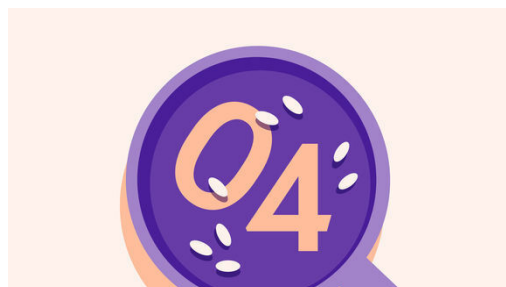
#### 2. Chorizo bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el boter op middelhoog vuur en bak de **sjalot** en **chorizo** 2-3min. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn.



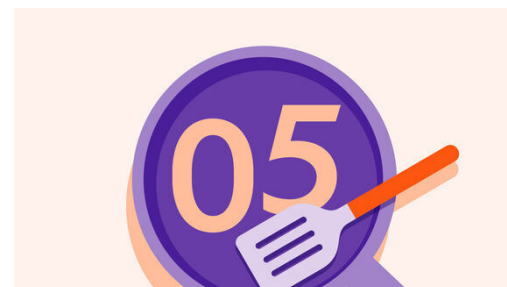
#### 3. Saus koken

Bak de knoflook ca. 30sec mee. Voeg dan de **cherrytomaten** en een snuf zout toe. Zet het vuur lager en laat de **saus** 8-12min zachtjes koken.



#### 4. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** in 6-8min krokant en goudbruin. Voeg de **saffraandraden mét water**, 1el boter en een snuf zout toe en laat ca. 1min inkoken.



#### 5. Saus op smaak brengen

Roer de **crème fraîche** door de **saus**. Voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Breng de **saus** op smaak met ½tl balsamicoazijn, ½tl honing en peper en zout. Schep de **saffraangnocchi** met **chorizo-tomatensaus** op borden en serveer.



#### 6. Nóg meer verwennerij?

Is het gerecht nog niet luxe genoeg? Dan kun je ook nog een paar garnalen toevoegen. Laat ze in de saus garen of bak ze eerst goudbruin en voeg ze kort voor het serveren toe.