

DINNERLY



V2: Gnocchi met kaas en spekreepjes op groene groenten



ca. 25min



2 personen

Heerlijke gnocchi met kaas? Jawel, u bevindt zich in de culinaire zevende hemel. De zachte, romige smaken worden gecombineerd met spekreepjes, prei en courgette en vormen zo een ontzettend smaakvol en voedzaam gerecht. Genieten geblazen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x spekreepjes
- 1 prei
- 1 courgette
- 500g gnocchi ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk ⁷
- 3el boter ⁷
- 2tl bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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 785kcal, vet 33.3g, koolhydraten 94.0g, eiwit 27.1g



1. Vlees opbakken

Pel 1 teen knoflook en snij grof. Smelt 2el boter op laag vuur in een grote koekenpan. Voeg de **spekreepjes** en knoflook toe en bak tot je in de volgende stap de groenten toevoegt. Kook 300ml water in een waterkoker (of kleine kookpan).



2. Groenten bakken

Halveer de **prei** en **courgette** in de lengte en snij overdwars in halve ringen van ca. 1cm breed. Zet het vuur onder de pan hoger en voeg als ie goed verhit is de **groenten** toe met een flinke snuf peper en zout. Meng goed met het **vlees** en bak 5-8min tot de **groente** gaar is. Roer af en toe om, maar niet te veel, zodat de **groente** goed opbakt.



3. Gnocchi garen

Schep de **helft van de groenten en spekreepjes** uit de pan en zet opzij. Voeg de **gnocchi** en 200ml kokend water toe aan de pan. Breng het geheel weer aan de kook en laat 3-4min borrelen tot de **gnocchi** gaar is en het meeste water heeft opgezogen. Roer regelmatig.



4. Saus maken

Bestuif de **gnocchi** met 2tl bloem en laat nog ca. 1min koken. Zet het vuur een stuk lager, schenk 50ml melk erbij, rasp de **kaas** en meng erdoor tot ie gesmolten is. Voeg 1el boter toe. Kijk of de **saus** de gewenste consistentie heeft en voeg evt. scheutjes heet water toe. Kruid flink met peper. Proef het gerecht en breng op smaak met nog wat peper en een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **gnocchi** met **saus** over de borden, voeg de **rest van de groenten en spekreepjes** toe en serveer.



6. Groene regen

De mooie groene groenten worden aardig bruin tijdens het bakken. Geen zorgen, dat hoort zo! Maar om bij het serveren toch een fijn groen kleurtje te krijgen, kun je verse peterselie of verse bieslook over de borden strooien.