

DINNERLY



Express+ Gnocchi in romige gehaktsaus met bonte groentenmix



ca. 20min



2 personen

Fijne gnocchi in een romige saus van crème fraîche – oh, wat wordt dat lekker vandaag. En om het koken nog makkelijker te maken gebruiken we vandaag een voorgesneden groentenmix – lekker praktisch! Rul het gehakt en voeg de geurige tijm toe aan de saus om dit gerecht heerlijk voedzaam en vullend te maken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g rundergehakt
- 450g verse groentemix
- 5g verse tijm
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 500g gnocchi¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

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 1005kcal, vet 48.0g,
koolhydraten 105.7g, eiwit 37.3g



1. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan met 2tl olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg het **gehakt** toe met een snuf peper en zout en bak het in 2-3min rul.



2. Groenten bakken

Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Voeg de knoflook samen met de **groentemix**, 1el boter en een snuf peper en zout toe aan het **gehakt** en roerbak het geheel 2-3min tot de **groenten** zachter worden.



3. Saus koken

Voeg de **tijm incl. steeltjes** (zie ook **stap 6**) en de **helft van het bouillonpoeder** toe aan de pan en giet er 300ml water bij. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat 7-9min zachtjes koken, tot alle **groenten** gaar zijn. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. (De rest van het **bouillonpoeder** gebruiken we hier niet.)



4. Gnocchi koken

Breng ondertussen ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat uitlekken in een vergiet.



5. Saus op smaak brengen

Vis de **tijm** uit de pan. Roer de **crème fraîche** door de **saus**, schep de **gnocchi** erdoor en kruid naar smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** met **saus** over diepe borden en serveer.



6. Bosje tijm

Als je geen zin hebt om in de saus naar takjes tijm te zoeken, kun je ze voordat je ze toevoegt eerst met een stukje keukentouw aan elkaar binden.