



Gnocchi met spek en sperziebonen

en tomatensaus met aubergine en olijven



ca. 20min



2 personen

Dit is een lekker makkelijke, doordeweekse maaltijd die ook nog eens uitstekend smaakt. Je combineert uitgebakken spekjes met knapperige prei, tomaat en sperziebonen. Een verrukkelijke portie gnocchi erbij en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 tomaat
- 1 prei
- 1x spekreepjes
- 250g sperziebonen
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1x Mediterrane aubergine-olijvensaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 774kcal, vet 28.9g, koolhydraten 96.8g, eiwit 28.9g



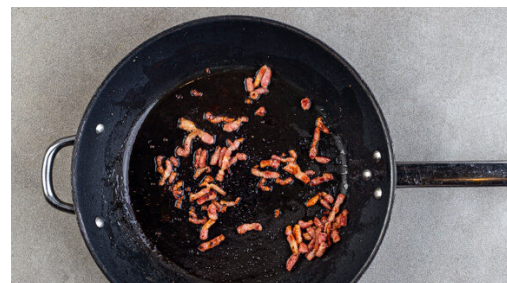
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de kern en snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Dop de **sperziebonen** en halveer de langere exemplaren.



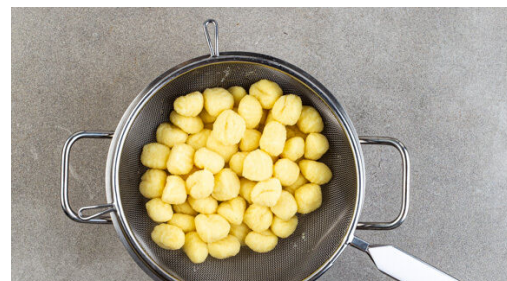
4. Garnituur voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes**, scheur ze grof en leg opzij. Hak de **steeltjes** fijn en voeg ze toe aan de koekenpan. Rasp de **kaas** fijn.



2. Spekjes uitbakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **spekjes** ca. 2min.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze gaar zijn en boven komen drijven. Laat uitlekken in een vergiet.



3. Groente toevoegen

Voeg de **tomaat**, **prei**, **sperziebonen** en een ½tl zout toe. Draai het vuur iets lager, doe een deksel op de pan en laat het geheel 9-10min garen. Neem de pan van het vuur.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **tomatensaus** en de **gnocchi** toe aan de koekenpan en meng alles goed. Verdeel over de borden en bestrooi met de **kaas**, **basilicum** en wat (versgemalen) peper.