

DINNERLY



Gnocchi met spekjes en cheddar en een hartige twist met spruitjes en prei



ca. 30min



2 personen

Gnocchi, spekjes en een hartige kaassaus: dit is comfortfood op z'n best. Je zet dit smakvolle eenpansgerecht in een mum van tijd op tafel en bent ook nog eens zo klaar met de afwas. En geen zorgen: de spruitjes en prei vormen een hartige en gezonde tegenhanger die deze maaltijd perfect in balans brengt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g spruitjes
- 1 pakje spekblokjes
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 prei
- 1 zakje chilivlokken
- 500g gnocchi ¹
- 75g geraspte cheddar ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 50ml melk ²
- 2el boter ²
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

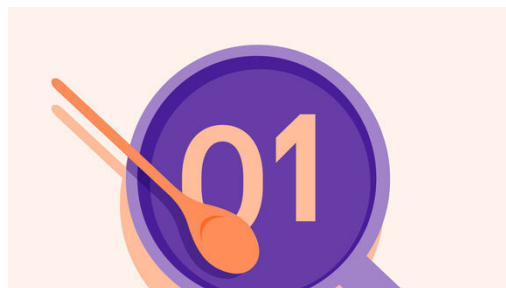
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

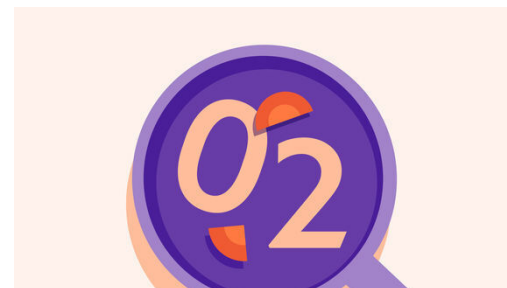
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 858kcal, vet 36.5g, koolhydraten 93.2g, eiwit 35.4g



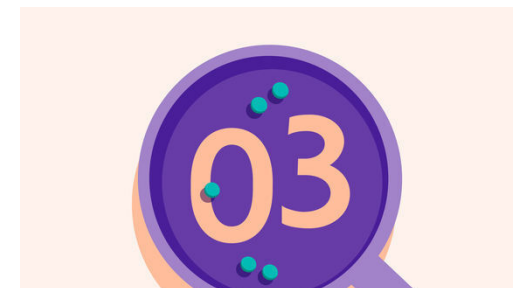
1. Spruitjes snijden

Kook 250ml water in een waterkoker. Maak de **spruitjes** zo nodig schoon, verwijder de onderkant en snij in grote stukken (zie ook stap 6).



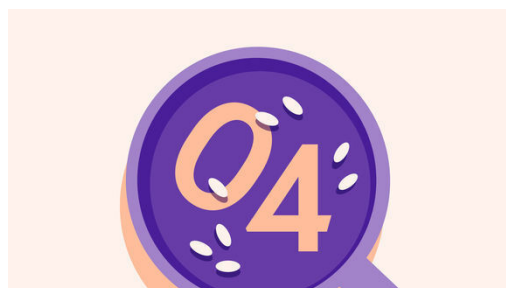
2. Spek en spruitjes bakken

Smelt 2el boter in een grote kookpan. Bak de **spekjes**, de **spruitjes** en 2tl **paprikapoeder** 4-6min op medium tot hoog vuur.



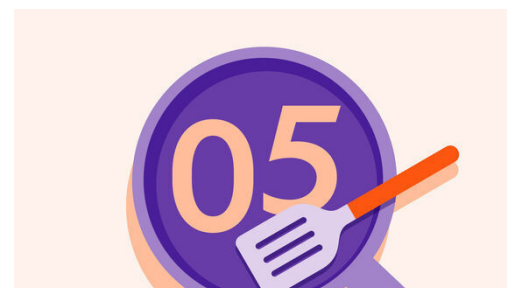
3. Prei meebakken

Halveer de **prei** in de lengte, was de bladeren en snij ze overdwars in reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de **prei**, de knoflook en de **helft van de chilivlokken** (of meer naar smaak) toe aan de pan en bak 5-6min mee. Breng op smaak met ½tl zout en een snufje peper.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi**, het gekookte water en 50ml melk toe aan de pan. Laat het geheel 4-6min koken op laag tot middelhoog vuur, tot het vocht grotendeels is verdampd en de **gnocchi** gaar is. Roer regelmatig door.



5. Gnocchi afmaken

Roer de **kaas** door de pan en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Verdeel over borden en serveer.



6. Spruitjes poetsen

Hoe maak je spruitjes eigenlijk het beste schoon? Verwijder de buitenste bladeren als ze er een beetje verlept uitzien of bruine vlekken hebben. Los vuil kun je er gewoon afwrijven met je handen, wat keukenpapier of een champignonborstel.