

DINNERLY



V1: Gnocchipannetje met rundergehaakt met pikante gochujangsaus en paksoi



ca. 25min



2 personen

Koreaanse gochujangpasta is een ingrediënt dat een prima gerecht kan omtoveren tot een fantastisch gerecht! Het wordt gemaakt van onder andere rode chilipeper, rijst en gefermenteerde sojabonen en geeft je maaltijd een intense en pittige smaak. Vandaag maken we er een saus van met tomaten en combineren die met gnocchi, rundergehaakt en paksoi gebakken in knoflookboter. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1x babypaksoi
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 250g rundergehakt
- 500g gnocchi ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el boter op kamertemperatuur ⁷
- 2tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan of wok
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 869kcal, vet 36.0g, koolhydraten 97.1g, eiwit 39.6g



1. Knoflookboter maken

Laat 1el boter op kamertemperatuur komen. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Meng de knoflook met de boter.



2. Groente snijden

Halveer de **tomaten**, verwijder de kern en snij in brede parten. Verwijder de harde onderkant van de **paksoi**. Snij de **groene bladeren** van het **witte deel** en laat de **bladeren** heel. Snij de **witte paksoi** in de lengte doormidden.



3. Gehakt rullen

Roer de **chilipasta**, 2tl honing en 1el azijn tot een **sous**. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** op hoog vuur in 3-4min rul en gebruik een spatel om het in kleine stukjes te breken. Kruid met peper en zout, schep op een bord en veeg de pan schoon.



4. Groente & gnocchi bakken

Smelt de **knoflookboter** in de pan en bak de **witte paksoi** 1-2min op medium tot hoog vuur. Voeg de **tomaat** en de **sous** toe en roerbak ca. 2min. Schenk 160ml water erbij en breng aan de kook. Voeg de **gnocchi** toe en laat 5-8min koken tot de **gnocchi** zacht is en de **sous** is ingedikt. Roer regelmatig.



5. Afmaken en serveren

Schep het **gehakt** en de **groene paksoi** door de pan en bak het geheel nog eens 2-3min. Proef of je nog wat peper en zout wil toevoegen en verdeel het gerecht over de borden.



6. Fris met citroen

Zoet, zout, pittig, umami – deze maaltijd heeft het allemaal. Of bijna allemaal: als je nog een halve citroen hebt liggen, kun je een kneep citroensap toevoegen voor een frisse noot in het gerecht. Zo makkelijk is het om te variëren!