

DINNERLY



V3: Gnocchi met kaas en spekreepjes op groene groente



ca. 25min



2 personen

Heerlijke gnocchi met kaas? Jazeker, je bevindt je 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

- 1 pakje spekblokjes
- 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 833kcal, vet 38.3g, koolhydraten 93.8g, eiwit 28.4g



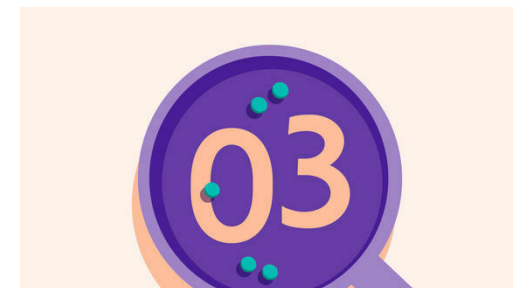
1. Vlees opbakken

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



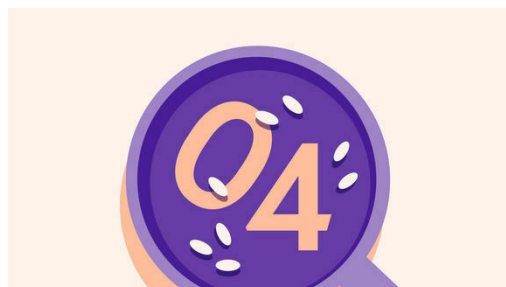
2. Groente bakken

Snij de **prei** en **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes van ca. 1cm dik. Zet het vuur onder de pan hoger en voeg als ie goed verhit is de **groente** en een flinke snuf peper en zout toe. 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.



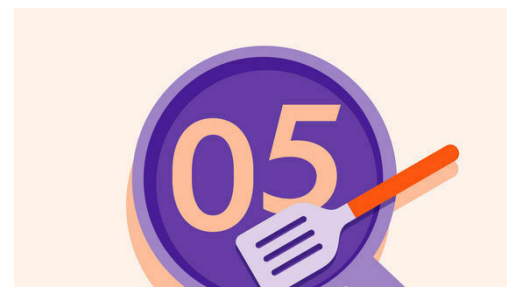
3. Gnocchi garen

Schep de **helft van de groente en spekreepjes** uit de pan en zet opzij. Voeg de **gnocchi** en 200ml kokend water toe aan de pan. Breng het geheel aan de kook en laat 3-4min koken 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 lager, schenk 50ml melk erbij, rasp de **kaas** en meng erdoor tot ie gesmolten is. Voeg 1el boter toe. Voeg 1 voor 1 eetlepels water toe om de consistentie aan te passen. Proef het gerecht en breng verder op smaak met wat peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **gnocchi** met **saus** borden, verdeel de **rest van de groente en spekreepjes** erover en serveer.



6. Groene regen

De mooie groene groente 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.