

# DINNERLY



## Gnocchi met zuurkool en rookworst met kaas en gebakken uitjes



ca. 25min



2 personen

Wanneer je zuurkool met rookworst ziet staan, denk je automatisch aan aardappelpuree. Vandaag maken we een net iets andere, heel bijzonder versie – wel met aardappel, maar dan in de vorm van gnocchi. Een verrassende twist en oh zo lekker. We maken het geheel af met Italiaanse kaas en gebakken uitjes.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rookworsten
- 1 ui
- 250g wijnzuurkool
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>7</sup>
- 1x gebakken uitjes <sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50ml melk <sup>7</sup>
- 2el boter <sup>7</sup>
- peper en zout

## KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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

## KOOKTIP

Als je wilt, kun je het water voor stap 4 van tevoren koken in de waterkoker. Houd er rekening mee dat de minimale hoeveelheid per waterkoker verschilt en kook indien nodig wat meer water.

## ALLERGENEN

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

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 46.4g, koolhydraten 99.3g, eiwit 36.5g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **worsten** in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel de **ui** en snipper fijn. Spoel de **zuurkool** in een zeef af met koud water en laat uitlekken (zie ook **stap 6**).



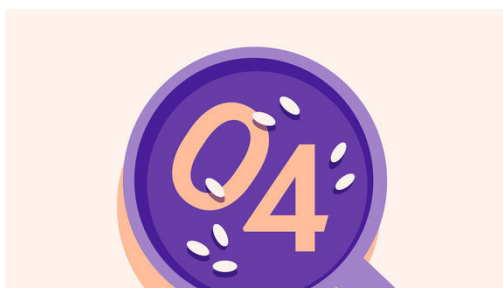
### 2. Worst bakken

Laat 1el boter smelten in een middelgrote (diepe) koekenpan. Bak de **schijfjes worst** op hoog vuur in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en zet afgedekt opzij. De pan gebruiken we zo weer.



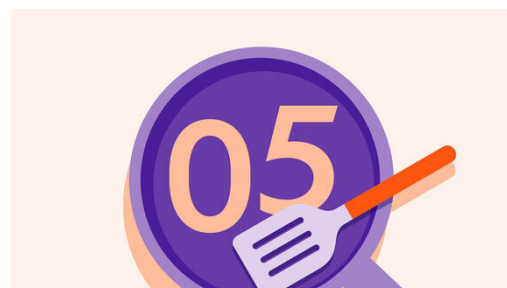
### 3. Gnocchi bakken

Verhit opnieuw 1el boter in de koekenpan. Voeg de **gnocchi**, **ui** en **zuurkool** toe, meng goed en bak 2-4min op middelhoog vuur.



### 4. Zuurkool koken

Schep de **kruidenmix** door de pan. Voeg 200ml heet water en 50ml melk toe, zet het vuur lager en laat het geheel 5-7min koken, tot het vocht wat is ingedikt. Roer regelmatig.



### 5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Kruid de **gnocchi** en **zuurkool** met een flinke snuf peper en zout. Leg de **schijfjes worst** op de **gnocchi** en **zuurkool**, garneer met de **gebakken uitjes** en de **kaas** en serveer.



### 6. Iets minder zuur

Het lekkere aan zuurkool is dat het zuur is. Of niet? Soms mag een tikkeltje minder zuur zijn – vooral als er kleintjes mee-eten. Daarom spoelen we de zuurkool vandaag van tevoren even af.