



Siciliaanse saus met rundersaucijs

en gnocchi met amandel-peterselietopping



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een Italiaanse fusie: de saus van deze rappe gnocchischotel baseerde chef Tamara namelijk op de pastasauzen die op Sicilië vaak op tafel staan. De gnocchi waarmee ze die saus combineerde, wordt alleen nauwelijks door de Sicilianen gegeten. Je vindt deze aardappeldeegbolletjes vooral in Noord-Italië op het menu. Erbij bak je rundersaucijsjes en maak je een frisse topping van peterselie. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kappertjes
- 1x rundersaucijs
- 1 prei
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 pak tomatenpassata
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 834kcal, vet 29.6g, koolhydraten 102.5g, eiwit 38.1g



1. Worst voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **gnocchi**. Giet de **kappertjes** af in een zeef en spoel ze om met koud water. Verwijder het vel van de **saucijs**.



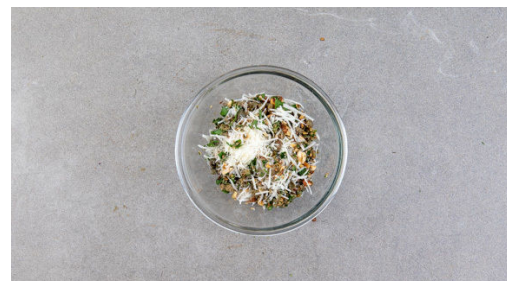
4. Gnocchi koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg een flinke snuf zout en de **gnocchi** toe. Breng opnieuw aan de kook en kook de **gnocchi** totdat ze boven komen drijven, dan zijn ze gaar. Dit duurt 3-4min.



2. Worst bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **saucijs** toe en breek het **vlees** met een spatel in kleine stukjes. Bak het **vlees** in 5-6min bruin en rul. Schep het dan uit de pan en zet opzij tot stap 6. Snijd de **prei** in de lengte doormidden, was grondig en snijd de **prei** in reepjes. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



5. Topping maken

Hak de **kappertjes**, **amandelen** en **peterselie** samen grof en doe in een kommetje. Rasp de **kaas** er fijn boven en hussel alles om.



3. Groenten bakken

Bak de **prei** en **venkel** in de gebruikte koekenpan 6-8min op middelhoog vuur totdat de **groenten** zachter beginnen te worden. Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg met de **tomatenpassata** en 4-5el water aan de pan toe. Breng al langzaam roerend aan de kook en laat de **saus** 3-4min sudderen.



6. Gnocchi mengen

Roer de **gnocchi** en het **vlees** met de **bakvetten** en de **helft van de topping** door de **saus**. Proef en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Schep de **gnocchi** op en bestrooi met de **rest van de topping**.