

DINNERLY



Rookworst met gnocchi en zuurkool 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

- 4 rookworsten
- 1 ui
- 250g wijnzuurkool
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 1x gebakken uitjes ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50ml melk ²
- 3el boter ²
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

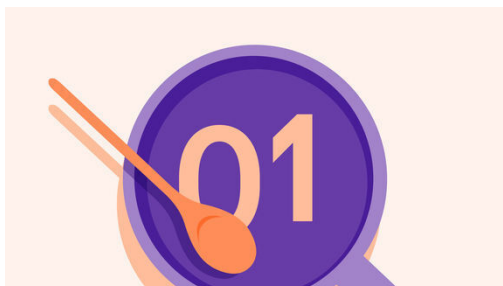
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

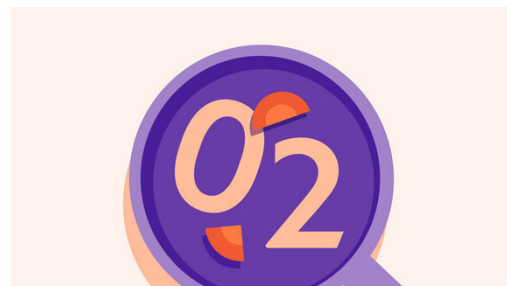
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1228kcal, vet 78.3g, koolhydraten 99.6g, eiwit 52.1g



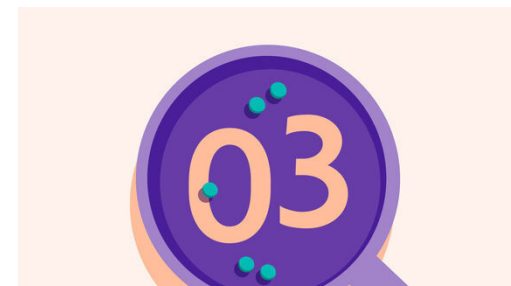
1. Ingrediënten voorbereiden

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**).



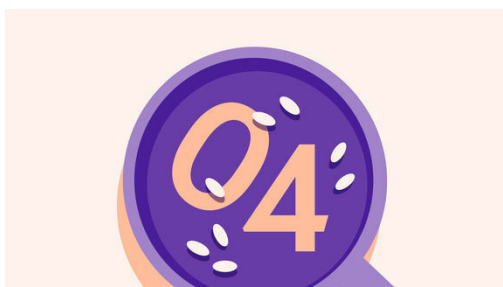
2. Worst bakken

Laat 2el boter smelten in een grote (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.



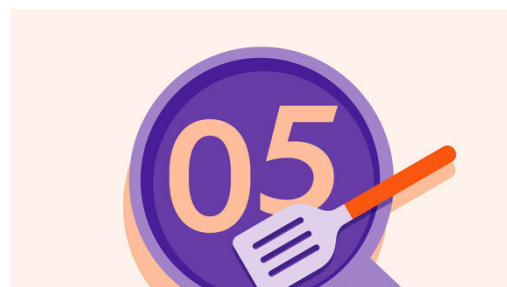
3. Gnocchi bakken

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.