

DINNERLY



Zachte gnocchi in romige gehaktsaus met bonte groentemix



ca. 20min



2 personen

Fijne gnocchi in een romige saus van crème fraîche – oh, wat wordt dat lekker vandaag. En om het koken nog makkelijker te maken gebruiken we vandaag een voorgesneden groentemix: lekker praktisch! Rul het gehakt en voeg de geurige tijm toe aan de saus om dit gerecht heerlijk en vullend te maken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g rundergehakt
- 450g verse groentemix
- 5g verse tijm
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g gnocchi ¹
- 1 kuipje crème fraîche ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- koekenpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

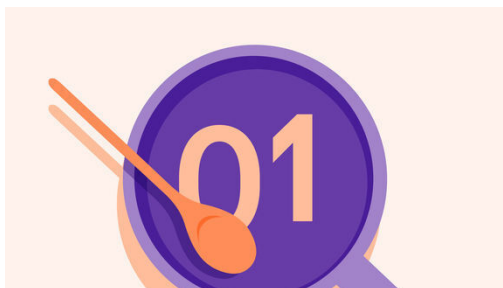
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

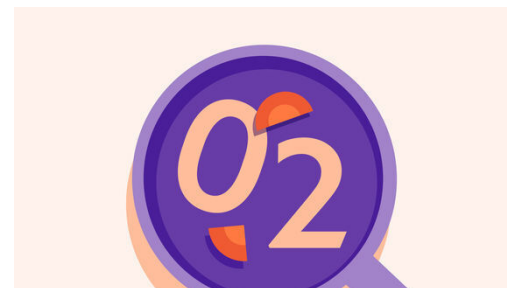
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1064kcal, vet 52.1g, koolhydraten 107.0g, eiwit 42.1g



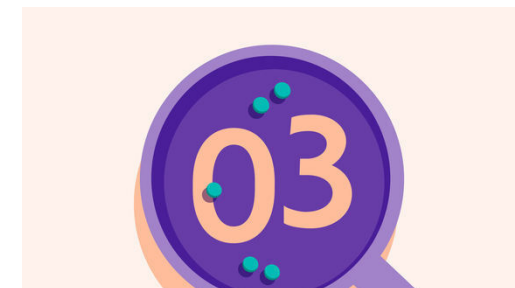
1. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2tl olijfolie. Voeg het **gehakt** toe met een snuf peper en zout, breek het met een spatel in kleine stukjes en bak het in 2-3min rul.



2. Groente bakken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de knoflook, de **groentemix**, 1el boter en een snuf peper en zout toe aan het **gehakt** en roerbak het geheel 2-3min tot de **groente** zachter wordt.



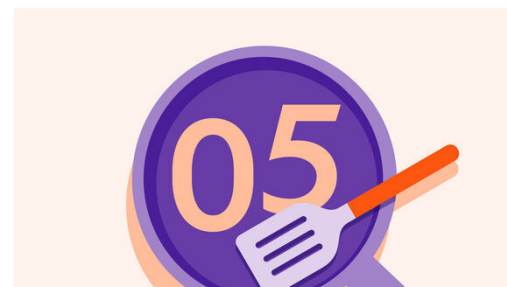
3. Saus koken

Voeg de **tijm incl. steeltjes** (zie ook **stap 6**) en de **helft van het bouillonpoeder** toe aan de pan en giet er 300ml water bij. (De rest van het **bouillonpoeder** gebruiken we hier niet.) Breng het geheel aan de kook, zet dan het vuur iets lager en laat 7-9min afgedekt zachtjes koken, tot alle **groente** gaar is. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Gnocchi koken

Breng ondertussen ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat de **gnocchi** uitlekken in een vergiet.



5. Saus op smaak brengen

Vis de **tijm** uit de pan. Roer de **crème fraîche** door de **saus**, schep de **gnocchi** erdoor en kruid naar smaak met peper en zout. Verdeel de **gnocchi** met **saus** over diepe borden en serveer.



6. Bosje tijm

Als je geen zin hebt om in de saus naar takjes tijm te zoeken, kun je ze voordat je ze toevoegt eerst met een stukje keukentouw aan elkaar binden.