



Salsiccia in rijke vijgensaus

met prei en gebakken gnocchi



ca. 20min



2 personen

De oorsprong van gnocchi is niet zeker, want er zijn meerdere Italiaanse regio's die claimen dat deze deegballetjes bij hen vandaan komen. Afhankelijk van de regio worden er verschillende ingrediënten gebruikt om de gnocchi te maken. Wij zijn er in ieder geval zeker van dat ze gebakken opperbest smaken. Zeker in combinatie met een stevige tomatensaus met gedroogde vijgen, prei, basilicum en salie.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 2 salsiccia
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 pak gnocchi ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote koekenpan of hapjespan
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

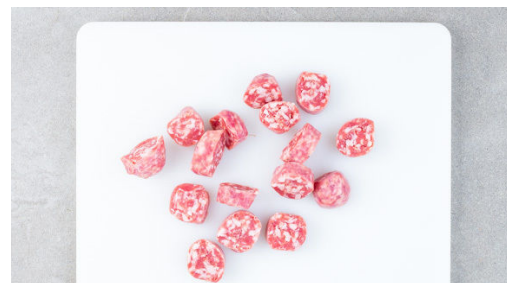
Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 30.4g, koolhydraten 112.1g, eiwit 36.8g



1. Groenten voorbereiden

Pel en snijd de **knoflook** in zo dun mogelijke plakjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Haal de **vijgen** uit de verpakking.



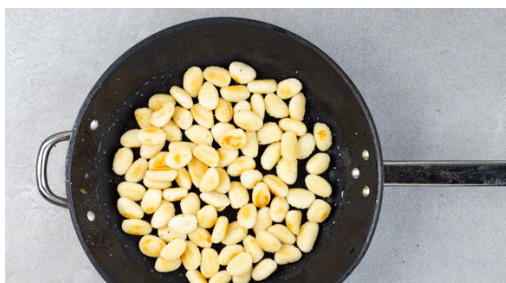
2. Salsiccia snijden

Snijd de **salsiccia** in grove stukjes.



3. Saus maken

Verhit 1el olie in een middelgrote hapjespan of koekenpan op middelhoog vuur. Braad de **salsiccia** in 2min stevig aan. Voeg dan de **prei**, **knoflook** en **vijgen** toe en bak 1min mee. Voeg dan de **tomatenblokjes** met 1/4tl suiker toe, zet het vuur laag en kook in 10-15min al sudderend tot een stevige **saus** in. Breng op smaak met peper en zout.



4. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **gnocchi** toe zodra de pan goed heet is en bak ze in 5-8min rondom goudbruin en knapperig. Breng op smaak met peper en zout.



5. Basilicum hakken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof.



6. Serveren

Schep de **gnocchi** op, verdeel de **saus** erover en bestrooi met de **basilicum**.