



Siciliaanse saus met rundersaucijs

en gnocchi met amandel-peterselietopping



ca. 20min



2 personen

Tijd voor Italiaanse fusion: de saus van deze snelle 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. De aardappeldeegbolletjes vind je namelijk in Noord-Italië op het menu. Erbij bak je rundersaucijsjes en maak je een topping van peterselie en smoky amandelen. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kappertjes
- 2 rundersaucijsjes
- 1 prei
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 zakje venkelzaad
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- vergiet

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 896kcal, vet 35.6g, koolhydraten 99.2g, eiwit 43.9g



1. Worst voorbereiden

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



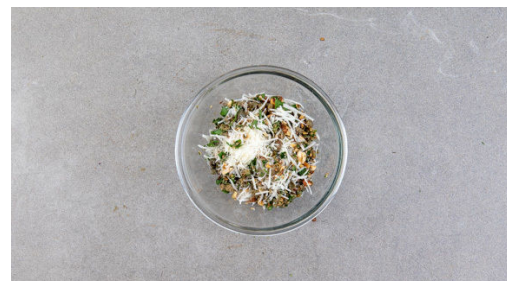
2. Worst bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **saucijsjes** en het **venkelzaad** toe. Breek het **vlees** met je spatel kleine stukjes en bak het in 5-6min bruin en rul. Schep uit de pan en zet opzij tot stap 6. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



4. Gnocchi koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg een flinke snuf zout en de **gnocchi** toe. Breng opnieuw aan de kook en kook de **gnocchi** 3-4min of totdat ze boven komen drijven.



5. Topping maken

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



3. Groenten bakken

Bak de **prei** en **venkel** in de gebruikte koekenpan 6-8min op middelhoog vuur, tot de **groenten** zachter beginnen te worden. Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg dit met de **tomatenpassata** en 4-5el water aan de groentepan toe. Breng aan de kook en laat de **saus** 3-4min zachtjes sudderen. Roer af en toe door.



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. Serveer de **gnocchi** met de **rest van de topping**.