



Gnocchi bolognese

met courgettelinten en basilicum



30-40min



2 personen

Wist je dat bolognesesaus zo heet, omdat het gerecht uit de Italiaanse stad Bologna komt? De Italianen eten deze saus met lintpasta, zoals tagliatelle of pappardelle, maar wij vervangen de lintpasta door gnocchi. Deze mooie deegballetjes gemaakt van aardappel en bloem worden in de oven tot knapperige perfectie gebakken. Het resultaat van de gnocchi plus bolognese en kaas? Ultiem comfortfood.

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1x rundergehakt
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 courgette

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- grote kookpan
- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- waterkoker
- dunschiller
- vergiet
- kaasschaaf

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 877kcal, vet 32.4g, koolhydraten 108.4g, eiwit 41.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in de waterkoker aan de kook. Verwarm de oven voor op 225°C (evt. met de grill aan). Hak de **tijmblaadjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes.



4. Gnocchi bakken

Rasp de **kaas** fijn. Doe de **gnocchi** met 1el olijfolie, **3/4e van de kaas** en de **tijm** in een ovenschaal en hussel om. Bestrooi met peper en zout en rooster ca. 10min in de oven totdat de **gnocchi** knapperig en goudbruin zijn.



2. Gehakt bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg het **gehakt**, de **paprika** en de **wortel** toe. Bak 3-4min al roerend tot het **gehakt** rul is.



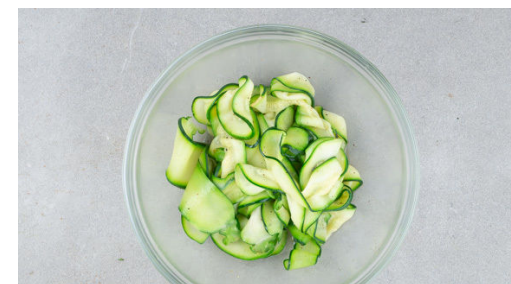
5. Bolognese afmaken

Voeg de **knoflook** aan de gehaktpan toe en bak 30sec mee. Voeg de **tomatenblokjes** met 1/2tl suiker, 1/4tl zout en een snuf peper toe en roer door. Kook de **saus** 6-7min op middelhoog vuur. Hak **2/3e basilicumblaadjes** fijn en roer ze op het einde door de **bolognesesaus**. Bewaar de **rest van de blaadjes** ter garnering.



3. Gnocchi garen

Doe het gekookte water met 1tl zout en de **gnocchi** in een grote kookpan. Laat zo 2-3min garen, of tot de **gnocchi** komt bovendrijven. Giet de **gnocchi** af. Breng opnieuw water in de waterkoker aan de kook.



6. Courgette koken

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller linten van de **courgette**. Doe het gekookte water met 1/2tl zout en de **courgette** in de gebruikte kookpan. Kook de **courgette** 2-3min op matig vuur. Giet af en hussel om met 1el olie, zout en peper. Serveer de **gnocchi** met de **saus** en **courgette** bovenop. Bestrooi met de **basilicumblaadjes** en **kaas**.