



Runderworst met gnocchi en bleekselderij in champignon-roomsaus



ca. 25min



2 personen

Dragon, in de volksmond ook wel drakenkruid genoemd, werd door de oude Grieken al gebruikt voor menig magisch ritueel. Maar maak je geen zorgen, je hoeft vandaag niet tegen draken te vechten of spoken op te roepen; in plaats daarvan geniet je gewoon van de fijne, licht anijzige smaak, die goed samengaat met onze gnocchi in romige champignonsaus. Sappig rundvleesworstje erbij en klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 pak gnocchi ¹
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1x champignons
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 5g verse dragon
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje gemalen porcini

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- vergiet
- dunschiller of kaasschaaf

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 945kcal, vet 47.3g, koolhydraten 91.3g, eiwit 41.3g



1. Champignons snijden

Kook genoeg zout water voor de **gnocchi** in een middelgrote kookpan. Snijd **1 stengel bleekselderij** in schijfjes. Snijd de **champignons** in vieren. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons**, **schijfjes bleekselderij** en een flinke snuf zout toe en bak 4-6min. Schep af en toe om. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min. Voeg de **crème fraîche** en de **helft van het porcini poeder** toe, roer door en neem de pan van het vuur. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



2. Worst braden

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Braad de **worstjes** in 12-14min rondom goudbruin en gaar. Draai het vuur uit en houd de **worst** warm in de pan.



5. Gnocchi toevoegen

Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt en kook ca. 2min, tot de **gnocchi** komen bovendrijven. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **gnocchi** af. Zet de pan met **sous** terug op hoog vuur en schep de **gnocchi** er door. Warm in ca. 1min op en voeg evt. wat **kookwater** toe om de **sous** te binden.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller lange linten van de **2e stengel bleekselderij**. Leg de **linten** in koud water om ze knapperig te houden. Pluk de **dragonblaadjes** en rasp de **kaas** fijn.



6. Kaas toevoegen

Neem de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor. Giet de **selderijlinten** af en meng ze met 1tl azijn en een snuf zout, peper en suiker. Serveer de **worst** bovenop de **gnocchi** in **sous** en garneer met de **selderijlinten** en de **dragonblaadjes**.