



Gnocchi met spek en rode bieten

met perensalade en bieslookdip



20-30min



2 personen

Dit snelle pannetje met gnocchi, bietjes en spek is niet alleen razend lekker, het staat ook nog eens in een mum van tijd op tafel. En helemaal mooi: je baks alles in één pan, dus met die afwas valt het ook allemaal reuze mee.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1x spekjes
- 500g gnocchi ¹
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 peer
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

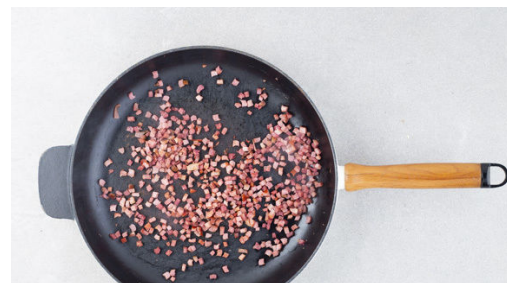
Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 43.8g, koolhydraten 104.9g, eiwit 27.1g



1. Bieten snijden

Snijd de **rode bieten** in blokjes. De **bieten** geven af, dus draag evt. keukenhandschoenen.



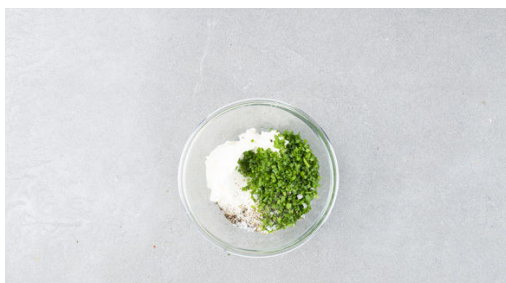
2. Spek bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **spek** in 2-3min knapperig. Neem uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.



3. Gnocchi bakken

Zet de pan terug op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** in 5-8min rondom goudbruin en knapperig. Bestrooi met een snuf zout.



4. Dip maken

Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes en roer ze met wat water door de **crème fraîche**. Breng de **dip** op smaak met zout en peper.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn, de **helft van de mosterd** en een snuf zout, peper en suiker. Verwijder het **klokhuis** en snijd de **peer** in kleine blokjes.



6. Gnocchi afmaken

Meng de **gnocchi** met de **bieten** en het **spek** en bak nog 3-5min. Hussel de **mesclun** om met de **peer** en de **dressing**. Serveer de **gnocchi** met de **salade** en de **bieslookdip**.