



Gnocchi met spekcroustons

met courgette en prei



ca. 30min



2 personen

Dit gerecht zit zo vol rijke smaken dat je er stijl van achterover slaat. Je maakt zelf knapperige, zoute "croustons" van speklappen. Het bakvet gebruik je om de groenten in op te bakken, zodat alles hartig en heerlijk gaat smaken. Twee kazen zorgen voor een romige saus waar de gnocchi zich met plezier in wentelt. Lekkerder kan haast niet.

Wat je van ons krijgt

- 1x speklappen
- 500g gnocchi ¹
- 1 prei
- 1 courgette
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 50g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje za'atar ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

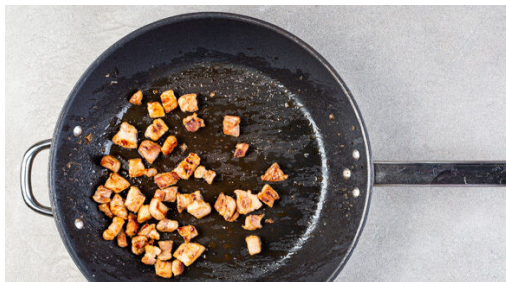
Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere - zo "wring" je het meeste sap eruit.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 43.5g, koolhydraten 91.4g, eiwit 42.3g



1. Croutons maken

Dep het **vlees** droog, snijd in blokjes van ca. 1cm en kruid met een snuf zout. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op laag tot middelhoog vuur. Bak de **spekcroutons** ca. 10min tot het meeste vet er uitgelopen is. Bak ze nog 5min op hoog vuur tot ze knapperig zijn. Schep de **croutons** uit de pan en zorg dat de **helft van het bakvet** in de pan blijft.



4. Groenten bakken

Verhit opnieuw het **bakvet** in de koekenpan en bak de **prei** en **courgette** 4-5min op hoog vuur. Kruid met een snuf zout.



2. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **prei** in de lengte, was de **bladeren** grondig en snijd ze overdwars in reepjes van ca. 0,5cm breed. Snijd de **courgette** in kleine blokjes. Rasp de **citroenschil** en knijp het **sap** uit. Rasp de **harde kaas** fijn.



5. Saus maken

Voeg de **gnocchi**, de **harde kaas**, de **jong belegen kaas**, de **helft van de kruidenmix**, **200ml kookwater**, 2el boter en een flinke snuf peper toe aan de **groenten**. Roer op laag vuur door tot de **kazen** gesmolten zijn en voeg evt. nog wat **kookwater** toe als het te droog lijkt. Breng op smaak met **1tl citroenrasp** en **1tl (of meer) citroensap**.



3. Gnocchi koken

Kook de **gnocchi** 3-4min tot ze naar boven komen drijven - nu zijn ze gaar. Schep ca. **300ml kookwater** uit de pan, giet de **gnocchi** af in een vergiet en doe ze weer in de pan.



6. Afmaken en serveren

Verdeel het **gnocchimengsel** over de borden en bestrooi met de **spekcroutons**. Garneer naar smaak met de **rest van de kruidenmix**.