

DINNERLY



Gnocchi in blauwe kaassaus met prei, champignons en walnoten



ca. 25min



2 personen

Blauwe kaassaus – dat is nog eens iets anders! Vandaag maak je een heel interessant gerecht met de sterke schimmelkaas die Danablu of Deense blauwkaas wordt genoemd. De pittige smaak van die kaas gaat goed samen met de geroosterde walnoten en wordt in balans gebracht met zachte gnocchi en champignons. Een feest van geuren en texturen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 25g walnoten ¹⁵
- 1 prei
- 250g champignons
- 500g gnocchi ¹
- 1 stuk blauwe kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl honing
- olijfolie
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

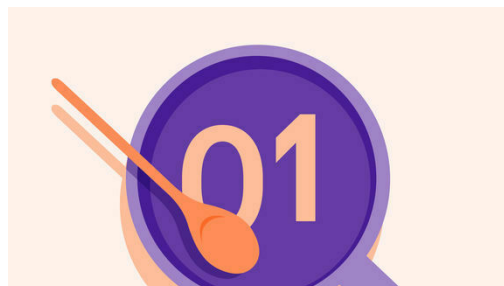
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 877kcal, vet 41.9g, koolhydraten 95.0g, eiwit 30.7g



1. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Breek de **walnoten** boven de pan in stukjes en rooster ze in ca. 3min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep de **noten** uit de pan en zet opzij tot het serveren. De pan gebruiken we zo weer.



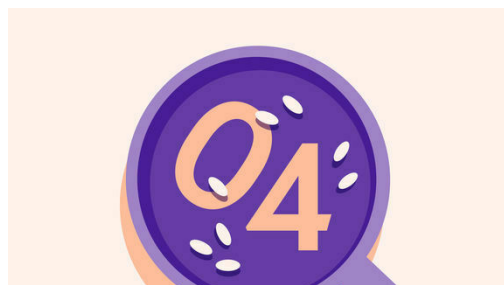
2. Groente snijden

Halveer de **prei** in de lengte. Maak evt. schoon tussen de **bladeren** en dep droog met keukenpapier. Snij de **prei** dan overdwars in dunne reepjes. Schrob evt. de **champignons** en snij ze doormidden – de grotere in vieren. Breng 250ml water aan de kook in de waterkoker (of een kleine kookpan).



3. Groente bakken

Verhit opnieuw de koekenpan met 2el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **prei** en **champignons** toe met 1/2tl zout en een snuf peper en roerbak 8-10min tot het vocht uit de **groenten** verdampt is (zie ook **stap 6**). Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg aan het einde van de baktijd de knoflook toe en fruit 1min mee.



4. Gnocchi garen

Schep de **helft van de groenten** uit de pan en zet even opzij. Voeg de **gnocchi** en het gekookte water toe aan de pan, breng aan de kook en laat 3-4min garen. Snij ondertussen de **blauwe kaas** in kleine blokjes.



5. Afmaken en serveren

Roer de **kaas**, 2tl (wittewijn)azijn en 2tl honing door de pan en kruid flink met peper. Roer goed door en proef dan of je meer peper en/of honing wil toevoegen. Laat het geheel 1-3min zachtjes borrelen tot de **sous** goed is ingedikt. Verdeel het **gnocchi** en de **rest van de groenten** over de borden en garneer met de **walnoten**.



6. Wat is een schone zaak?

In stap 3 doe je een hoop groenten in de pan en het kan even duren voordat het vrijgekomen vocht helemaal verdampt is. Gebakken groente smaakt hier wel veel beter dan gestoomde groente. Daarom is het belangrijk dat je echt de tijd neemt en het vocht laat verdampen voordat je doorgaat naar de volgende stap!