



Gnocchi met groene asperges en walnoot

met salie en kaas



30-40min



2 personen

Vandaag staat er een echte lente-hit op tafel! Verse groene asperges en prei bakken in de oven, terwijl knoflook, walnoten en salieblaadjes in de pan pruttelen. Tot slot meng je alles met zachte gnocchi en bestrooi je het met kaas. Dit ziet er niet alleen fris en lenteachtig uit, het ruikt ook heerlijk - en het smaakt nog beter, eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x groene asperges
- 1 prei
- 1 rode ui
- 500g gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 5g verse salie
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

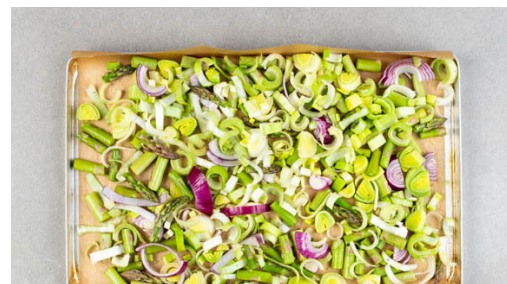
Voedingswaarde per portie

calorieën 823kcal, vet 38.6g, koolhydraten 96.3g, eiwit 23.5g



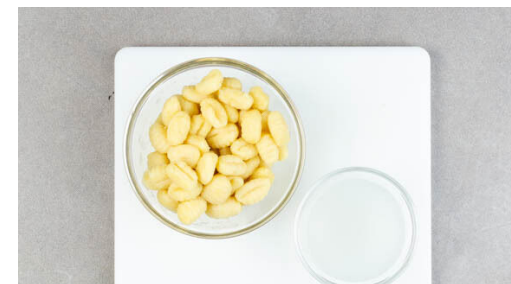
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **asperges** in stukjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in reepjes.



2. Groenten bakken

Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Bak 16-20min goudbruin in de oven. Schep halverwege de baktijd om.



3. Gnocchi koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot de **gnocchi** gaar zijn en aan de oppervlakte drijven. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **gnocchi** af en laat uitlekken. Doe de **gnocchi** terug in de pan en houd afgedekt warm.



4. Saus voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **salieblaadjes** van de steeltjes. Laat 3el boter smelten in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** en de **walnoten** toe en bak 3-4min, tot de **knoflook** goudbruin is. Roer regelmatig.



5. Saus afmaken

Voeg de **salieblaadjes** toe aan de pan en roerbak 2-3min mee, tot de randjes van de **salieblaadjes** knapperig zijn. Neem de pan van het vuur en breng de **sous** op smaak met zout en peper. Meng de **sous** met de **gnocchi** en **1-2el kookwater** in de kookpan, tot alles gelijkmatig bedekt is met de **sous**.



6. Gnocchi mengen

Schaaf de **kaas** met een dunschiller of kaasschaaf in dunne plakjes. Meng de **groenten** voorzichtig met de **gnocchi** in de pan en voeg evt. nog wat **kookwater** toe. Breng de **gnocchi** op smaak met zout en peper, verdeel over borden en bestrooi met de **kaas**.