



Gnocchi in romige artisjokkensaus

met truffelolie, courgette en kaas



ca. 25min



2 personen

Dit razendsnelle recept is heerlijk in eenvoud én smaak. En ook heel fijn: je hebt er maar één pan voor nodig. Je fruit een uitje, voegt de groenten toe en daarna doe je de gnocchi en alle ingrediënten voor de roomsaus erbij. Even laten pruttelen, truffelolie erover en klaar ben je!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 courgette
- 1 blik artisjokken
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse bieslook
- 500g gnocchi ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 790kcal, vet 34.7g, koolhydraten 98.0g, eiwit 21.3g



1. Ui fruiten

Pel en hak de **ui** grof. Verhit een grote koekenpan (of wok) op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 3-5min glazig, roer daarbij regelmatig om.



2. Groenten snijden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Giet de **artisjokken** af in een zeef en spoel ze af met koud water. Laat ze uitlekken en snijd in vieren.



3. Groenten toevoegen

Voeg de **courgette** en **artisjokken** toe aan de pan en bak 3-5min, tot de **courgette** zacht is.



4. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn en snijd of knip de **bieslook** in dunne rolletjes.



5. Saus maken

Voeg de **gnocchi**, de **helft van de bieslook**, de **crème fraîche** en 150ml water toe aan de pan. Laat al roerende ca. 2min pruttelen, tot er een **romige saus** ontstaat.



6. Gnocchi afmaken

Neem de pan van het vuur en roer de **helft van de kaas** erdoor. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en verdeel de **gnocchi** over de borden. Bestrooi met de **rest van de bieslook** en de **rest van de kaas** en besprenkel met de **truffelolie**.