



Easy gnocchi met spekreepjes, gedroogde tomaat en gesmoorde kool



ca. 20min



2 personen

Een bekend spreekwoord luidt: haastige spoed is zelden goed. Daar zijn we het roerend mee eens; om de smaken in balans te krijgen en de ingrediënten te snijden, is het soms beter niet te vlug aan het werk te gaan. Echter zijn er ook dagen waarop je supersnel een smaakvol gerecht op tafel wilt. Wij hebben de juiste formule te pakken: knappe gnocchi met spekreepjes en zongedroogde tomaat, de gesm...

Wat je van ons krijgt

- 12
- 9
- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- kookpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 825kcal, vet 34.9g, koolhydraten 94.9g, eiwit 26.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **sjalot** fijn. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **zongedroogde tomaten** grof. Snijd de **citroen** in partjes.



2. Spek bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **spekreepjes** toe en bak in 3-4min goudbruin en krokant. Voeg dan de **sjalot** toe en bak 3-4min tot deze zacht is. Voeg de **helft van de knoflook** toe en bak 30sec.



3. Gnocchi koken

Doe ondertussen de **gnocchi** in een middelgrote kookpan en giet het kokende water erover. Breng opnieuw aan de kook. Gaar de **gnocchi** op middelhoog vuur tot boven komen drijven. Dit duurt 2-3min. Schep **150ml van het kookwater** uit de pan en schep de **gnocchi** uit de pan (gooi het water niet weg!).



4. Saus maken

Voeg **150ml kookwater** met de **zongedroogde tomaten** en het **bouillonblokje** aan de spekpan toe en laat 3-4 min sudderen tot de **saus** dikker wordt. Roer af en toe door. Voeg de **geraspde kaas** toe en breng op smaak met peper.



5. Kool koken

Doe ondertussen de **kool** in de grote kookpan met water en kook 2-3min tot de **kool** geslonken is. Giet af in een zeef en druk met een lepel het meeste vocht eruit. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **overgebleven knoflook** met de **kool** toe en roerbak 1min. Breng op smaak met zout en peper.



6. Serveren

Voeg dan de **gnocchi** toe aan de spekpan en warm in 1min op tot de **saus** zich goed heeft verspreid. Voeg de **kool** beetje bij beetje toe en breng evt. verder op smaak. Serveer de **gnocchi** met de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.