

Tijmchampignons met gnocchi

en frisse rucola met walnoten



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- rucola
- knoflook
- kastanjechampignonplakjes
- sojasaus ^{1,6}
- verse tijm
- citroen
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- walnoten ¹⁵
- gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout

Kookgerei

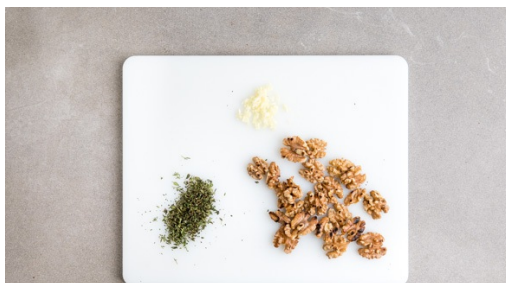
- 2 grote koekenpannen
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

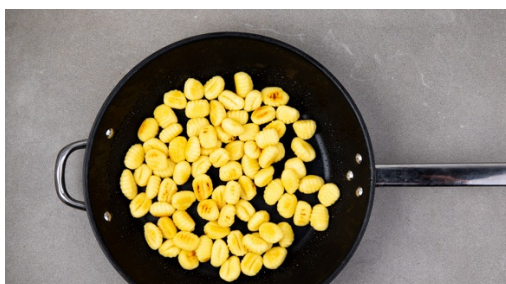
gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Rooster de **walnoten** in een grote koekenpan op middelhoog vuur 2-3min totdat ze goudbruin zijn. Let op! De **noten** kunnen snel verbranden, dus schud de pan af en toe. Schep de **noten** uit de pan en zet opzij. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pluk de **tijmblaadjes** en hak ze evt. grof, doe de steeltjes weg.



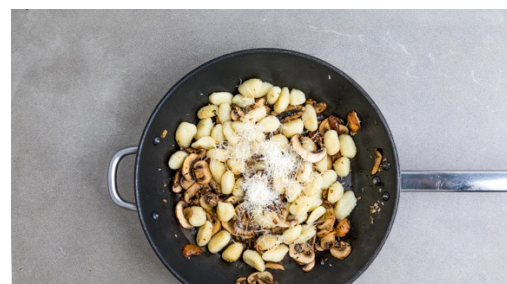
4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1-2el olie op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** al af en toe roerend 6-7min tot ze rondom goudbruin en knapperig zijn. Was de **rucola** grondig en laat in een zeef uitlekken.



2. Champignons bakken

Smelt 1-2el boter of verhit 1-2el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **knoflook** en **tijm** toe. Bak 30sec en voeg dan de **champignonplakjes** toe. Roerbak 6-8min totdat de **champignons** mooi bruin zijn. Hak intussen de geroosterde **walnoten** grof.



5. Saus maken

Voeg de **gebakken champignons** en 100-150ml water aan de pan met **gnocchi** toe en rasp er de **helft van de kaas** boven. Roer door totdat een romige **sous** ontstaat. Voeg indien nodig extra water toe. Is de **sous** te dun? Zet het vuur dan iets hoger en kook totdat de **sous** dikker is. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.



3. Sojasaus toevoegen

Voeg de **sojasaus** aan de pan met **champignons** toe en roerbak 1-2min totdat de **champignons** mooi geglaceerd zijn en de **sojasaus** hebben opgenomen.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **citroenrasp** met de **walnoten**. Meng de **rucola** met **2tl citroensap** en voeg aan de pan met **gnocchi** toe. Roer door. Schep de **gnocchi** op en rasp er de **rest van de kaas** over. Bestrooi met de **walnoten** en geef de **citroenpartjes** erbij.