

DINNERLY



Vegan gnocchipannetje met prei met tomaat en romige saus



ca. 20min



2 personen

Bij Dinnerly zijn we experts in het maken van gerechten die makkelijk, snel en lekker zijn. Vandaag doen we het nog beter en gebruiken we maar één pan! We bakken de gnocchi knapperig, roeren de prei erdoor en maken de saus ook gewoon in dezelfde pan. En het is ook nog helemaal vegan dankzij de geraspte topping van Willicroft!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 200g preiringen
- 2 tomaten
- 150g Violife Creamy
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 881kcal, vet 41.0g, koolhydraten 108.4g, eiwit 17.8g



1. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **gnocchi** in ca. 5min goudbruin. Roer regelmatig, zodat ze gelijkmatig bruin worden.



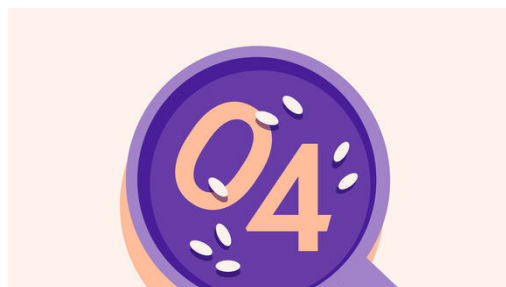
2. Prei bakken

Voeg de **prei** toe aan de pan en bak 4-6min mee, tot ie zacht en lichtbruin is. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



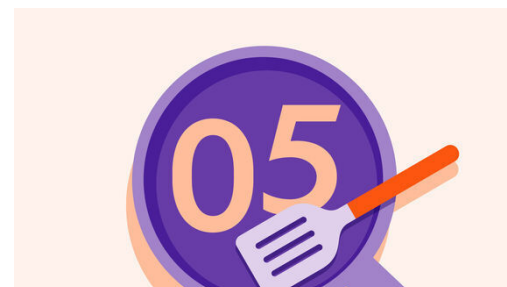
3. Tomaten snijden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in blokjes van ca. 1cm.



4. Saus maken

Voeg de **Violife Creamy** toe aan de pan met **prei** en **gnocchi** en verwarm ca. 1min. Voeg scheutjes water toe, tot je de gewenste hoeveelheid **saus** hebt. Haal de pan van het vuur en meng de **kruidenmix** en 1tl mosterd erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en zout (zie ook de tip in **stap 6**).



5. Afmaken en serveren

Schep het **gnocchi**pannetje op borden en garneer met de **tomaat** en **geraspte topping**.



6. Op smaak brengen

Plant aardige drinks in koffie kennen we inmiddels allemaal, maar heb je wel eens met Violife Creamy gekookt? Als de smaak ondanks de kruiden iets te overheersend is kun je in stap 4 wat bouillonpoeder of citroensap toevoegen.