

DINNERLY



Gegratineerde gnocchi met kaas en een rucolasalade



30-40min



2 personen

Wat een hemels gerecht hebben we vandaag! Krokante gnocchi in een romige "Dauphine"-saus met kappertjes, kaas en een frisse salade... Niet iedereen is groot fan van kappertjes, maar probeer ze uit: deze zoute pareltjes passen perfect bij de hartige smaken en de notige rucola.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje kappertjes
- 500g gnocchi ¹
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 2 tomaten
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2tl mosterd ³
- 1tl honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 867kcal, vet 43.0g, koolhydraten 92.1g, eiwit 28.6g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Meng de **crème fraîche** met 100ml water, de knoflook, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Spoel de **kappertjes** af in een zeef en laat uitlekken.



2. Gnocchi bakken

Doe de **gnocchi**, **kappertjes** en de **helft van de kaas** in een middelgrote ovenschaal. Giet het **crème fraîche** mengsel erover en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **gratin** 25-30min in de oven, tot de **kaas** goudbruin en knapperig is. Als het gerecht te donker wordt, kan je de schaal afdekken met wat aluminiumfolie.



3. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl (balsamico)azijn, 1tl honing of suiker, 1tl mosterd en een snuf peper en zout.



4. Salade maken

Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vrucht vlees** in dunne plakken. Kruid de **tomaat** met een snuf peper en zout en meng met de **rucola** en de **dressing**.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **gnocchigratin** over borden en serveer met de **salade**.



6. Restjesregen!

De salade in dit gerecht biedt op z'n Dinnerly's weer een goeie kans om van wat restjes af te komen. Heb je nog een stuk komkommer of paprika liggen? Snij ze klein en meng door de salade. Wortel? Rasp 'm grof. Pijnboompitten? Rooster ze kort in een droge pan. We hoeven echt nooit iets weg te gooien!