



Gnocchi in salieroomsaus

met broccoli en zoete aardappel



ca. 20min



2 personen

Tijd voor een recept dat de hele familie lekker vindt! Om dat voor elkaar te krijgen, combineer je knapperig gebakken gnocchi met broccoli en zoete aardappel. Het geheel breng je op smaak met een saus van slagroom, knoflook en salie. Het beetje citroensap dat je aan het einde van de kooktijd toevoegt, maakt het geheel helemaal af. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 grote broccoli
- 10g verse salie
- 500g gnocchi ¹
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 200ml slagroom ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

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.

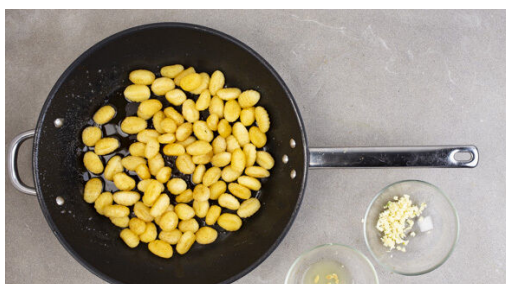
Voedingswaarde per portie

calorieën 939kcal, vet 40.9g, koolhydraten 111.0g, eiwit 28.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **zoete aardappel** en de **broccoli**. Schil de **zoete aardappel** en snijd in kleine blokjes. Pluk de **salieblaadjes** en snijd ca. $\frac{1}{3}$ van de **blaadjes** grof.



4. Gnocchi bakken

Verhit de koekenpan met **salieboter** op middelhoog vuur. Bak de **gnocchi** met een snuf zout in 6-8min goudbruin en knapperig. Pel de **knoflook** en hak grof. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Salieboter maken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Voeg de **helft of meer van de ongesneden salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak ze 1-2min op middelhoog vuur, tot de **blaadjes** donkergroen en licht krokant zijn. Schep de **blaadjes** uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier. Bewaar de pan met **salieboter**.



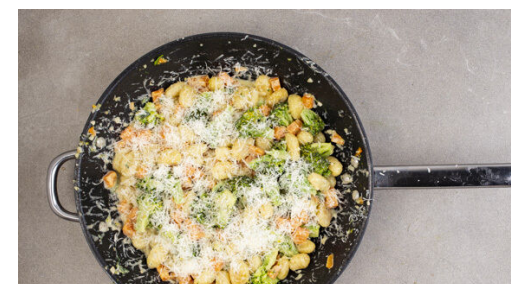
5. Groente meebakken

Voeg de **groente**, **knoflook** en **gehakte salie** toe aan de **gnocchi** en schep om. Roerbak nog 2-3min op middelhoog vuur. Zet het vuur dan laag en roer de **slagroom** en evt. een scheutje **kookwater** erdoor.



3. Groente koken

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snijd deze in kleine blokjes. Voeg samen met de **zoete aardappel** toe aan het kokende water. Kook de **groente** in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **groente** dan uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** boven de pan met **gnocchi** fijn. Roer door en kook 1-2min totdat er een romige **saus** ontstaat. Breng op smaak met **1el citroensap** en evt. peper en zout. Serveer de **gnocchi** met de **gebakken salieblaadjes** en **citroenpartjes**.