



Romige gnocchischotel

met champignons en spinazie-tomatensalade



30-40min



2 personen

Wie houdt er nou niet van gnocchi? Wij bakken ze graag krokant in de pan, maar wij zijn er zeker van dat je ze nog beter vindt smaken in een ovenschotel onder een laagje romige champignons en gesmolten kaas. Voor een frisse toets en wat extra vitamines voegen wij er een salade van sappige tomaatjes en malse babypinazie aan toe. Een hap en je bent verkocht!

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 2 tomaten
- 1 pak gnocchi ¹
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan
- vergiet
- grote koekenpan
- ovenschaal

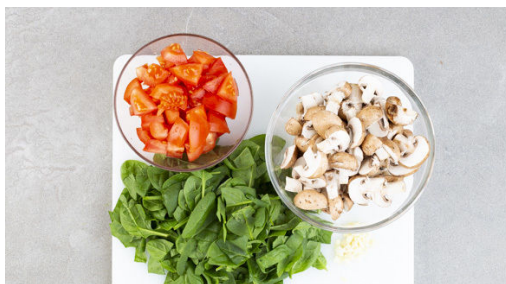
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 857kcal, vet 41.5g, koolhydraten 88.8g, eiwit 29.7g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **kastanjechampignons** in dikke plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak **2/3e van de babyspinazie** grof. Snijd de **tomaten** in blokjes.



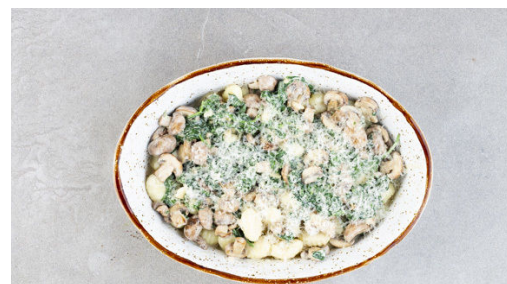
4. Saus bereiden

Voeg de **crème fraîche**, het **bouillonpoeder** en de **helft van de kaas** aan de groentepan toe. Roer goed door en breng de **saus** met een snuf zout en peper op smaak.



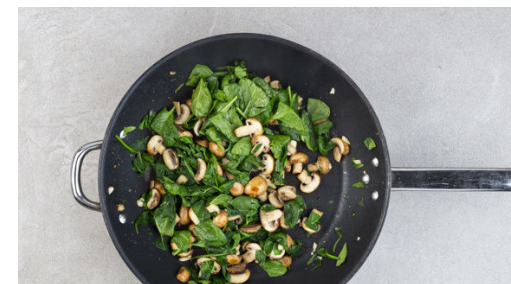
2. Gnocchi garen

Doe de **gnocchi** met 1/2tl zout en het gekookte water in een grote kookpan. Laat zo 2-3min staan of totdat de **gnocchi** boven komen drijven. Giet af. Rasp de **kaas** fijn.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **gnocchi** gelijkmatig over een middelgrote ovenschaal en schenk de **saus** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak de **schotel** ca. 15min in de oven totdat de bovenkant goudbruin is.



3. Champignons bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **champignons** in ca. 3-4min goudbruin. Voeg dan de **knoflook** en **gehakte spinazie** toe en bak al roerend op matig tot de blaadjes zijn geslonken.



6. Salade bereiden

Meng kort voor het serveren de **tomaten**, en **rest van de spinazie** met 1el olijfolie, 1-2tl azijn (bij voorkeur balsamicoazijn) en een snuf peper en zout. Serveer **schotel** met de **salade**.