



Gnocchi-ovenshotel

met champignons en spinazie



30-40min



2 personen

Er zijn vele regio's in Italië die claimen dat de gnocchi in hun streek werd uitgevonden. Hoewel ze normaal gesproken geassocieerd worden met Emilia-Romano, gelegen in Noord-Italië, kun je ze door het hele land in allerlei vormen en maten terugvinden. Afhankelijk van de regio van bloem, brood, ricotta, groenten, aardappels of paneermeel. Wij serveren vandaag de aardappelvariant, buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 7
- 1
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 790kcal, vet 35.8g, koolhydraten 85.6g, eiwit 24.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng water in een waterkoker of kookpan aan de kook. Boen de **kastanjechampignons** schoon en snijd in 1cm dikke plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Houd **een handvol spinazie** apart en hak de **rest** grof. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **tomaten** in 1-2cm grote stukken.



2. Gnocchi koken

Doe de **gnocchi** in een middelgrote kookpan en overgiet met het zojuist gekookte water. Laat de **gnocchi** zo staan totdat ze boven komen drijven en giet dan af, zet opzij.



3. Champignons bakken

Verhit 2el 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** handje voor handje toe, bak 2-3min totdat de **spinazie** is geslonken.



4. Saus bereiden

Voeg de **crème fraîche**, **gemalen nootmuskaat** en **helft van de geraspte kaas** aan de koekenpan toe, verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en roer goed door. Breng de **sous** met een snuf zout en peper op smaak en neem de pan van het vuur.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **gnocchi** gelijkmatig over de ovenschaal en giet de **sous** erover heen. Strijk met de achterkant van een lepel glad en bestrooi met de **rest van de geraspte kaas**. Bak de **ovenschotel** in ca. 15min gaar en goudbruin in de oven.



6. Salade bereiden

Meng ondertussen de **tomaten**, **apart gehouden spinazie**, 1el olijfolie, 1-2tl azijn (bij voorkeur balsamicoazijn) in een kom en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** naast de **ovenschotel**.