

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 beker slagroom ⁷
- 1 zakje kappertjes
- 500g gnocchi ¹
- 100g pizzakaas ⁷
- 2 tomaten
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie
- (balsamico)azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote 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 (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 956kcal, vet 51.2g, koolhydraten 94.5g, eiwit 30.1g



1. Saus maken

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Pel en snij 2 tenen knoflook heel fijn. Meng de **slagroom** met 50ml 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. Kruid met een flinke snuf peper. Giet het **roommengsel** 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, kun je de schaal afdekken met wat aluminiumfolie.



3. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el (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 vruchtvlees in dunne plakken. Maak een salade van de **tomaten**, **rucola** en de **dressing**. Breng op smaak met nog wat peper en zout.



5. Afmaken en serveren

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



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 ze erdoor. Wortel? Rasp 'm grof. Pijnboompitten? Rooster ze kort in een droge pan. We hoeven echt nooit iets weg te gooien!