



Gnocchi in romige kaassaus

met maïs en gebakken champignons



20-30min



2 personen

In het kader van het oogstseizoen zetten we vandaag twee belangrijke ingrediënten in de spotlight: champignons en maïs. Beide zijn nu in het seizoen en gaan perfect samen met de romige saus met gedroogde tomaten en prei. Je serveert ze samen met zachte gnocchi.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 250g champignons
- 40g gedroogde tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 blik maïs
- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g verse peterselie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of 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 876kcal, vet 34.2g, koolhydraten 112.9g, eiwit 27.8g



1. Groenten voorbereiden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Schrob de **champignons** evt. en halveer ze of snijd ze in vieren afhankelijk van de grootte. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Giet de **maïs** af en laat uitlekken. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **gnocchi**.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook in 3-4min gaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **knoflook** ca. 1min. Voeg de **prei** en 1/2tl suiker toe en bak ca. 5min. Voeg de **maïs** en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Blus af met 50ml water en roer de **crème fraîche** erdoor. Proef en breng op smaak met zout. Leg een deksel op de pan en laat de **saus** ca. 10min pruttelen.



5. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



3. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** en de **gedroogde tomaten** 4-5min. Breng op smaak met zout en peper.



6. Saus afmaken

Roer de **kaas** en ca. **1el peterselie** door de **saus**. Meng dan de **gnocchi** met de **saus**, de **champignons** en **gedroogde tomaten**. Proef en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **gnocchi** over borden en bestrooi met de **rest van de peterselie**.