



Gnocchi met tijmchampignons en kaas

met frisse rucola en walnoten



ca. 20min



2 personen

Comfort food is wat willen in deze tijd van het jaar. Gebakken champignons, knoflook, knapperige walnoten en verse tijm vormen het kloppend hart in dit recept. Voeg daar een handje peperige rucola aan toe voor een extra portie groenten en pit. Het kneepje citroensap is niet alleen lekker fris, maar ook nog eens goed voor je weerstand.

Wat je van ons krijgt

- 50g walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 250g kastanjechampignons
- 500g gnocchi ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10ml sojasaus ^{1,6}
- 1 citroen
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp

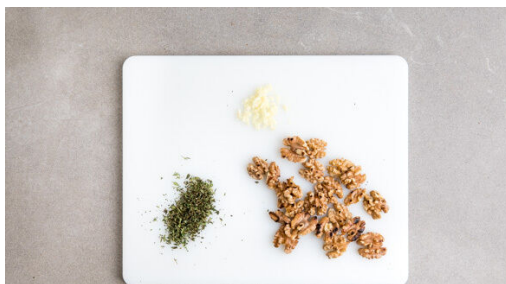
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 776kcal, vet 34.0g, koolhydraten 92.2g, eiwit 28.6g



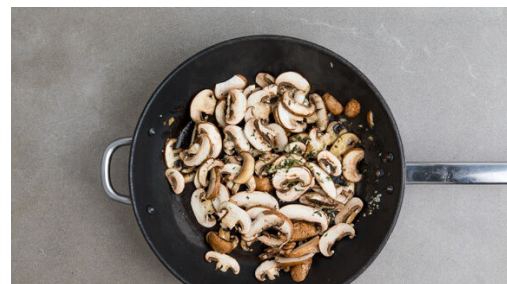
1. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op:** de **walnoten** kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en zet opzij. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **tijmblaadjes** en hak ze evt. grof.



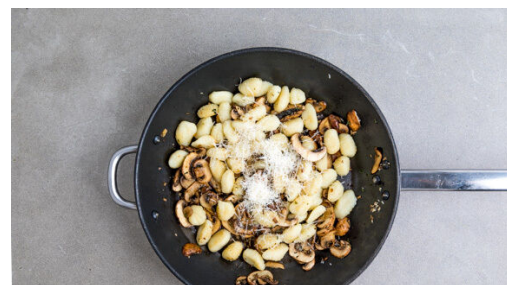
4. Champignons afblussen

Blus de **champignons** af met de **sojasaus** en bak nog 1-2min, tot het vocht verdampt is.



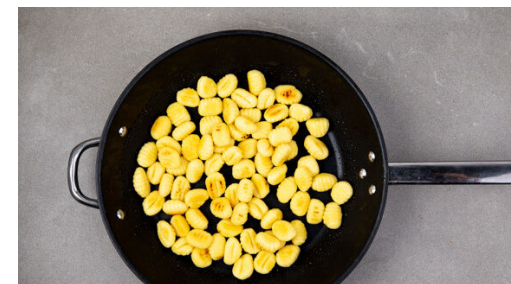
2. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 6-8min zonder te bewegen. Als je wilt, kun je de **champignons** ook in boter bakken. Voeg de **knoflook** en **tijm** met een snuf zout toe en bak ca. 1min mee. Hak de **walnoten** grof.



5. Saus maken

Voeg de **champignons** met de **helft van de kaas** en 100-150ml water toe aan de **gnocchi**. Kook al roerend ca. 2min totdat een romige **sous** ontstaat. Voeg evt. meer water toe. Als de **sous** te dun is, zet het vuur dan hoger en kook totdat de **sous** dikker is. Proef en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout.



3. Gnocchi bakken

Verhit tegelijkertijd een tweede grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** in 6-7min goudbruin en krokant. Rasp de **kaas** fijn.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **citroenschil** fijn en meng met de **walnoten**. Pers **een helft** van de **citroen** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **rucola** met **2tl citroensap** en voeg toe aan de **gnocchi**. Bestrooi de **gnocchi** met de overgebleven **kaas** en **noten** en serveer de **citroenpartjes** erbij.