

MARLEY SPOON



Knapperig gebakken gnocchi

en vlotte paprikasugo met dille



ca. 25min



Voor 3-4 personen

In de Italiaanse keuken wordt er met alle liefde van de wereld gekookt, want de kookgrage Italiaan neemt graag de tijd in de keuken. Gelukkig kun je ook als je wat krap bij tijd zit, genieten van een smakelijk Italiaans feestmaal. Wij helpen je alvast op weg met voorgesneden paprika, makkelijk te bereiden gnocchi en handige trucjes om in de keuken te multitasken. Easy does it!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x rode & gele paprikareepjes
- 5g László's Goulash spice mix
- 10g verse dille
- 1 bosui
- 2 pakken gnocchi 1
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1 beker zure room 7
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- hapjespan of grote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 708.0kcal, vet 25.9g, eiwit 18.6g, koolhydraten 96.5g



1. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen.



2. Paprika bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan en bak de **ui** en **paprikareepjes** met de **Laszló's goulash spice mix** 5-6min. Voeg evt. een scheutje water toe om de **paprika** en **ui** makkelijker te laten garen. Breng op smaak met peper en zout.



3. Dille snijden

Hak de **dille** zonder hardere steeltjes fijn, houd een paar **dunnere dilletakjes** apart voor stap 6. Snijd de **bosui** schuin in smalle ringen.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Zet het vuur evt. iets lager als de **gnocchi** te donker wordt. Roer regelmatig door en breng op smaak met peper en zout. Houd de **gnocchi** warm tot aan het serveren.



5. Sugo maken

Voeg na 5-6min bakken de **tomatenblokjes** en **dille** aan de groentepan toe, breng aan de kook en laat 8-10min op middellaag vuur zachtjes koken. Proef en breng de **sugo** op smaak met peper en zout.



6. Salade aanmaken

Breng de **zure room** op smaak met een snuf peper en zout. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur wittewijn), zout en peper. Meng de **mesclun**, **bosuingen** en de **dressing** in een saladekom. Serveer de **gnocchi** met de **paprikasugo**, een **schepje zure room** en de **salade**. Garneer met de **achtergehouden dille**.