



Gnocchi-ovenshotel

met champignons en spinazie



30-40min



Voor 3-4 personen

Er zijn vele regio's in Italië die claimen dat de gnocchi in hun streek werd uitvonden. 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

- 9
- 7
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- zeef of 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 825kcal, vet 37.3g, koolhydraten 91.9g, eiwit 23.2g



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 **2 handen vol spinazie** apart en hak de **rest** grof. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **tomaten** in 1-2cm grote stukken.



4. Saus bereiden

Voeg de **crème fraîche**, **gemalen nootmuskaat** en **helft van de geraspte kaas** aan de koekenpan toe, verkruimel 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.



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.



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.



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.



6. Salade bereiden

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