



Gnocchi bolognese

met courgette en basilicum



30-40min



2 personen

Wist je dat spaghetti bolognese zo heet, omdat het gerecht uit de Italiaanse stad Bologna komt? Laat het de Italianen niet horen, maar we hebben de klassieke spaghetti vervangen door gnocchi. Deze mooie deegballetjes gemaakt van aardappel en meel worden in de oven gebakken en geserveerd met een rijke bolognesesaus, Italiaanse kaas en tijm. Het resultaat: ultiem comfort food.

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- vergiet
- waterkoker

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 950kcal, vet 38.9g, koolhydraten 99.4g, eiwit 44.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in de waterkoker aan de kook. Verwarm de oven met de grill voor op 220°C hetelucht/240°C. Pluk de **basilicumblaadjes**, hak **3/4e** fijn en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rits de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Schil evt. de **wortels** en rasp grof. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd in 1cm grote stukjes.



4. Gnocchi bakken

Hussel de **gegaarde gnocchi** in een ovenschaal met 1el olijfolie, **3/4 van de geraspte kaas** en de **tijmblaadjes** om. Bestrooi met peper en zout en bak ca. 10min in de oven totdat de **gnocchi** knapperig en goudbruin zijn.



2. Gehakt bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **gehakt**, de **paprika** en **wortel** toe en bak 3-4min al roerend met een spatel tot het **gehakt** rul is. Voeg dan de **knoflook** toe en bak nog 1 min al roerend.



5. Bolognese afmaken

Doe intussen de **gehakte tomaten** en **gehakte basilicum** bij het **gehaktmengsel** en breng op smaak met flink wat zout, peper en 0,5tl suiker. Laat de **sous** in 6-7min op middelhoog vuur koken totdat de **sous** dikker wordt.



3. Gnocchi garen

Doe intussen de **gnocchi** in een hittebestendige kom, overgiet met het zojuist gekookte water tot ze volledig onderstaan en laat afgedekt met een deksel 2-3min staan. Giet de **gnocchi** af. Rasp de **kaas** fijn. Breng opnieuw water in de waterkoker aan de kook.



6. Courgettes bereiden

Snijd intussen de **courgette** in de lengte in 3mm dikke plakjes en doe ze in een middelgrote kookpan. Overgiet met kokend water en kook 2-3min op middellaag vuur. Giet af en hussel om met 1el olie, zout en peper. Serveer de **gnocchi** met **sous** en **courgette**. Bestrooi met de apartgehouden **basilicumblaadjes** en **rest van de kaas**.