



## Knapperig gebakken gnocchi

in vlotte paprikasugo met dille



ca. 20min



2 personen

In de Italiaanse keuken wordt er met alle liefde van de wereld gekookt, want de kookgrage Italiaan neemt 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

- ui
- gele & rode paprikareepjes
- verse dille
- mesclunsla
- bosui
- zure room <sup>7</sup>
- László's Goulash Spice Mix
- gehakte tomaten
- gnocchi <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- 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 760kcal, vet 29.9g, koolhydraten 99.2g, eiwit 19.4g



### 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 **László'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 intussen de **dille** zonder de harde steeltjes fijn, houd een paar **dunnere dilletakjes** apart voor stap 6. Snijd de **bosui** schuin in smalle ringen.



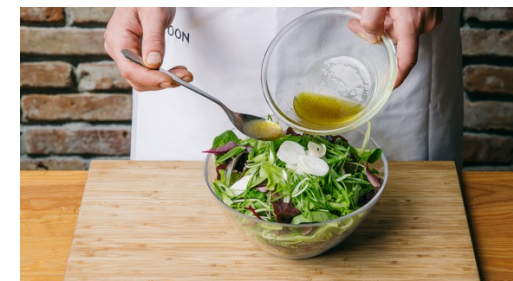
### 4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. 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. Was intussen de **mesclunsla** grondig in een vergiet.



### 6. Salade maken

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 **mesclunsla**, **bosuiringen** en de **dressing** in een saladekom. Serveer de **gnocchi** met de **paprikasugo**, een **schepje yoghurt** en de **salade**. Garneer met de **achtergehouden dille**.