
Gnocchi in saliebotersaus

met zoete aardappel en broccoli



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- zoete aardappel
- citroen
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- slagroom ⁷
- knoflook
- verse salie
- broccoliroosjes
- gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote kookpan
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

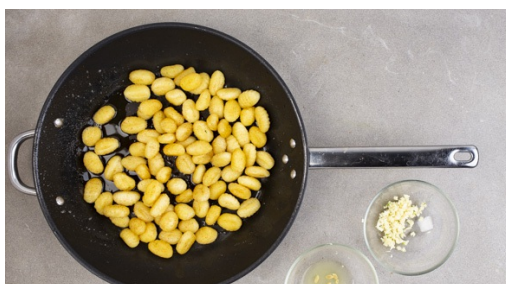
gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in stukjes. Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak **1/3e van de blaadjes** grof en zet deze opzij tot stap 5.



4. Gnocchi bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** in de **salieboter** 6-8min al af en toe roerend totdat de **gnocchi** goudbruin en knapperig zijn. Pel en hak intussen de **knoflook** grof. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



2. Salieboter maken

Smelt 1-2el boter in een grote koekenpan op middellaag-matig vuur. Voeg de **salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak 1-2min totdat de **blaadjes** donkergroen zijn. Schep de **blaadjes** uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier, zo kunnen ze mooi krokant worden.



5. Groenten meebakken

Voeg de **gekookte groenten, knoflook** en **gehakte salie** aan de pan met **gnocchi** toe en schep om. Bak nog 2-3min al af en toe roerend. Zet het vuur dan laag en giet de **helft van de slagroom** en een **scheutje kookwater** erbij. Roer goed door. Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



3. Groenten koken

Doe de **zoete aardappel** en **broccoliroosjes** met 1tl zout in een grote kookpan en schenk het gekookte water erbij. Breng het geheel aan de kook en kook de groenten 5-6min tot ze beetgaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



6. Gnocchi afmaken

Rasp de **kaas** boven de pan met **gnocchi** fijn. Roer door en kook 1-2min totdat een **romige saus** ontstaat. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur en roer **1el citroensap** door de **gnocchi**. Serveer de **gnocchi** met de **krokante salieblaadjes** en **citroenpartjes**.