
Gnocchi in saliebotersaus

met zoete aardappel en broccoli



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

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

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

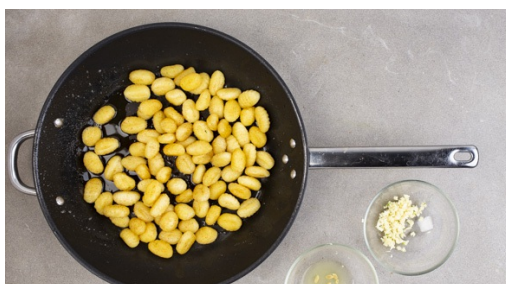
gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **zoete aardappels** en snijd ze 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 koekenpannen 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 2-3el boter in een of twee grote koekenpannen op middellaag-matig vuur. Voeg de **salieblaadjes** toe zodra de boter bubbelt en bak ze 1-2min totdat de **salieblaadjes** 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(nen) met **gnocchi** toe en schep om. Bak nog 2-3min al af en toe roerend. Zet het vuur dan laag en giet er de **slagroom** en een **scheutje kookwater** bij. Roer goed door.



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 **1-2el citroensap** door de **gnocchi**. Serveer de **gnocchi** met de **krokante salieblaadjes** en **citroenpartjes**.