

Id3303 web 3f78780b3838444b89b32cc179e63d7c

Romige gnocchi

met champignonsaus en zoete mais



20-30min



Voor 3-4 personen

Gnocchi moet zwemmen, zeggen we weleens in de testkeuken. Deze deegballetjes zijn namelijk op hun lekkerst als ze mogen ronddobberen in een rijke saus. En dat is precies wat ze vandaag doen. De romige saus van crème fraîche en maïs zorgt ervoor dat de gnocchi extra goed tot zijn recht komt. Helemaal als je je bordje verder vult met zachte champignons, zoute kaas en frisse peterselie. Heerlijk! ...

Wat je van ons krijgt

- maïs
- preiringen
- verse peterselie
- champignons
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- gedroogde tomaten ¹²
- crème fraîche ⁷
- gnocchi ¹
- teen knoflook
- groentebouillonblokje ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- zeef

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), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 819.0kcal, vet 37.0g, eiwit 25.0g, koolhydraten 94.8g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in kleinere stukken. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Giet de **maïs** in een zeef af.



4. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe zodra het water kookt, roer voorzichtig door om ze los te maken en kook de **gnocchi** in 3-4min beetgaar of tot ze boven komen drijven. Giet de **gnocchi** af en laat ze in een vergiet uitstomen.



2. Saus maken

Smelt 1-2el (plantaardige) boter met de **knoflook** in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **prei** met 1tl suiker toe en bak 5min. Voeg dan de **maïs**, **crème fraîche** en 100ml water toe en verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan. Roer goed door en kook de **sous** met een deksel afgedekt ca. 10min.



5. Garnering voorbereiden

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Rasp de **kaas** fijn.



3. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur. De pan moet goed heet zijn! Voeg dan 1el plantaardige olie toe en bak de **champignons** en **gedroogde tomaten** 4-5min. Breng op smaak met peper en zout.



6. Gnocchi toevoegen

Roer vlak voor het serveren de **geraspte kaas** en **1el gehakte peterselie** door de **maissaus**. Meng tot slot de **gnocchi** met de **gebakken champignons** en **sous** en breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Serveer de **gnocchi** bestrooid met de **rest van de peterselie**.