



# Verse gnocchi in tomatenroomsaus

met champignons en spekjes



Knoflookteen



Champignons \*



Spekblokjes \*



Cherrytomaten in blik



Kookroom



Italiaanse kruiden



Verse gnocchi \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Over de uitspraak van deze deegkussentjes kun je struikelen – je spreekt het op z'n Italiaans uit als 'njokkie' – maar de bereiding is gelukkig heel makkelijk. Gnocchi kook je meestal, maar in dit recept bak je ze waardoor ze een krokant korstje krijgen en vanbinnen zacht en luchtig blijven.

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Koekenpan, steelpan en keukenpapier.  
Laten we beginnen met het koken van de **verse gnocchi met tomatenroomsaus**.



## 1 CHAMPIGNONS BAKKEN

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Snijd de **champignons** in plakken.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook**, **champignons** en **spekblokjes** 6 – 8 minuten. Haal uit de pan en bewaar apart.



## 3 GNOCCHI BAKKEN

- Verhit ½ el olijfolie per persoon in dezelfde koekenpan als de **champignons** en bak hierin de **gnocchi** 6 – 8 minuten. Keer niet te vaak, zodat de **gnocchi** goed kunnen bruinen en lekker knapperig worden.
- Haal de **gnocchi** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Voeg vlak voor serveren de **champignons** toe aan de tomatenroomsaus.



## 2 SAUS MAKEN

- Verhit een steelpan op middelmatig vuur en voeg de **cherrytomaten** uit blik inclusief saus, de **kookroom** en de **Italiaanse kruiden** toe.
- Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.



## 4 SERVEREN

- Schep de **gnocchi** in diepe borden en verdeel de tomatenroomsaus erover.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Cherrytomaten in blik (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kookroom (ml) 7)	100	200	300	400	500	600
Italiaanse kruiden (tl)	1	2	3	4	5	6
Verse gnocchi (g) 3) *	175	350	525	700	875	1050
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3847 / 920	594 / 142
Vetten (g)	51	8
Waarvan verzadigd (g)	20,8	3,2
Koolhydraten (g)	93	14
Waarvan suikers (g)	13,5	2,1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	19	3
Zout (g)	3,1	0,5

### ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

✳️ **WEETJE:** Wist je dat verse groenten en groenteconserven bijna hetzelfde gehalte aan vitamines en mineralen bevatten? Daarmee bevat dit gerecht meer dan 300 g groenten per persoon – zo heb je de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid in één keer binnen.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

