



Gebakken gnocchi met tomatensaus en spekjes

Met spinazie, rozemarijn en grana padano



LA VIEILLE FERME ROUGE

Doordat de gnocchi gebakken zijn en het gerecht ook spekjes bevat, kiezen we voor een rode wijn. Een volle maar zachte wijn uit de Rhône streek.



Knoflookteen



Rode cherrytomaten



Spinazie *



Verse basilicum *



Magere spekblokjes *



Gnocchi



Gedroogde rozemarijn



Tomatenpassata



Rucola *



Grana padano-flakes *

Totaal: **30-35** min.

Discovery

Gemakkelijk

Calorie-focus

Eet binnen **5** dagen

Gnocchi is een Italiaanse pastasoort op basis van aardappel en bloem die tot ovale bolletjes gevormd worden. In plaats van ze te koken, kun je ze ook bakken in boter zoals je vandaag doet - daar krijgen ze een heerlijk bruin korstje van. Erbij maak je zelf een smakvolle tomatensaus met rozemarijn.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **gebakken gnocchi met tomatensaus en spekjes**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Pers of snijd de **knoflook** fijn en halveer de **cherrytomaten**. Scheur of snijd de **spinazie** klein en snijd de blaadjes **basilicum** in dunne reepjes.



2 SPEKJES BAKKEN

Verhit een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **magere spekblokjes**, zonder boter of olie, in 6 – 8 minuten knapperig. Haal uit de pan en bewaar apart.



3 GNOCCHI BAKKEN

Verhit de roomboter in dezelfde hapjespan op middelhoog vuur. Voeg de **gnocchi** toe en schep goed om, zodat alle **gnocchi** met een dun laagje roomboter bedekt zijn (zie tip). Bak de **gnocchi** vervolgens in 3 – 4 minuten per kant goudbruin. Schep de **gnocchi** niet te vaak om, geef ze de tijd om mooi te kleuren.



4 SAUS MAKEN

Bak de **knoflook** en de **rozemarijn** de laatste minuut mee met de **gnocchi**. Breng op smaak met peper en zout. Haal de **gnocchi** uit de pan en bewaar apart. Voeg de **tomatenpassata**, de **cherrytomaten**, de **rodewijnazijn** en de **suiker** toe aan de hapjespan en laat, afgedekt, 10 minuten zachtjes koken op middellaag vuur, of tot de saus wat is ingedikt.



5 SPINAZIE TOEVOEGEN

Voeg de **spinazie** toe aan de saus in de hapjespan en verhit nog 2 minuten, of totdat de **spinazie** is geslonken. Roer er de helft van de **grana padano** door en breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **rucola** over de borden en schep er de **tomatensaus** op. Verdeel er de **gnocchi** over en bestrooi met de overige **grana padano** en de **spekjes**. Garneer met **basilicum** en besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

★ TIP

Voeg de gnocchi pas toe op het moment dat de pan echt goed heet is, dan worden ze een stuk knapperiger.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode cherrytomaten (g)	60	120	180	240	300	360
Spinazie (g) 23 *	50	100	150	200	250	300
Verse basilicum (blaadjes) 23 *	7	14	21	28	35	42
Magere spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Gnocchi (g) 1) 3)	150	300	450	600	750	900
Gedroogde rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Grana padano-flakes (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Rodewijnazijn* (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Suiker* (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2427 / 580	539 / 129
Vet totaal (g)	23	5
Waarvan verzadigd (g)	12,3	2,7
Koolhydraten (g)	75	17
Waarvan suikers (g)	9,4	2,1
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	23	5
Zout (g)	1,8	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 35 | 2017

