



Gebakken gnocchi met tomatensaus en spekjes

Met spinazie, rozemarijn en grana padano



GNOCCHI

Deze Italiaanse pastasoort wordt gemaakt van een deeg van aardappel en bloem, dat tot ovale bolletjes gedraaid wordt.



Knoflookteen



Rode cherrytomaten *



Spinazie *



Vers basilicum *



Spekblokjes *



Gnocchi



Gedroogde rozemarijn



Tomatenpassata



Grana padano-flakes *



Rucola *

Totaal: **30-35** min.

Calorie-focus

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

Wist je dat je gnocchi ook kunt bakken in plaats van koken? Door ze in roomboter te bakken krijgen ze een heerlijk bruin korstje. De smaakvolle tomatensaus maak je zelf en breng je op smaak met rozemarijn en grana padano.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN Hapjespan met deksel.

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



1 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 met deksel op middelhoog vuur en bak de **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 om, zodat alle **gnocchi** met een dun laagje roomboter bedekt zijn ★. 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 **sous** wat is ingedikt.



5 SPINAZIE TOEVOEGEN

Voeg de **spinazie** toe aan de **sous** 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 het **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
Vers basilicum (blaadjes) 23 *	3	6	9	12	15	18
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Gnocchi (g) 1	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) *	15	25	35	50	65	75
Rucola (g) 23 *	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
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					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2310 / 552	518 / 124
Vet totaal (g)	19	4
Waarvan verzadigd (g)	10,1	2,3
Koolhydraten (g)	76	17
Waarvan suikers (g)	13,7	3,1
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	19	4
Zout (g)	2,5	0,6

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).