



KOKEN MET EEN BUDGET

Gnocchi met geroosterde broccoli en geitenkaas (uit de airfryer)

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 g broccoli
- 🛒 1 middelgrote ui
- 🛒 3 el extra vierge olijfolie
- 🛒 250 g gnocchi
- 🛒 75 g geitenkaas schijfjes
- 🛒 1 el balsamicoazijn

MATERIAAL: bakplaat + bakpapier, airfryer (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de broccoli in roosjes, schil de stronk en snijd in blokjes van 2 cm.
3. Snijd de uien in halve ringen.
4. Meng de broccoli met de ui, $\frac{1}{3}$ van de olie, peper en eventueel zout en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak ca. 20 minuten in de oven.
6. Kook ondertussen de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Verhit de rest van de olie in een hapjespan en bak de gnocchi lichtbruin in 10 minuten op hoog vuur.
8. Schep regelmatig om.
9. Meng de gnocchi met de broccoli en ui, verkruimel de geitenkaas erboven en schep om.
10. Verdeel over de borden en besprenkel met de balsamicoazijn.

TIP: Dit gerecht kan ook klaargemaakt worden in de airfryer. Kook dan eerst de gnocchi, bak knapperig in de airfryer en houd apart. Rooster daarna de broccoliroosjes en ui. Schep de gnocchi erdoor, bestrooi met de geitenkaas en bak nog 5 minuten.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)