

Gnocchi



Basis recept gnocchi

Ricetta base degli gnocchi

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 500 g kruimige aardappel (ongeschild)
- 🍷 1 eidooier
- 🍷 75 g bloem (gezeefd) +
- 🍷 1 el bloem (om te bestuiven)
- 🍷 2 el olijfolie extra vergine

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Kook de aardappels in ruim water gaar.
2. Giet af, laat afkoelen en schil ze.
3. Prak de aardappels fijn met een pureestamper.
4. Meng de aardappelpuree in een kom met een flinke snuf zout en peper.
5. Voeg de eidooier en bloem toe en meng dit tot een zacht en droog aardappeldeeg.
6. Vorm een bal van het deeg en snijd die bal in dikke plakken.
7. Rol elke plak uit tot een dik lint van circa 1½ cm en snijd in stukjes van 1½ cm.
8. Rol de blokjes tussen je handen in vorm.
9. Duw de bovenzijde in met een vork, zodat je een strepenpatroon krijgt.

Bereiden

10. Breng een grote pan water met zout aan de kook.
 11. Schep de gnocchi erin en breng snel opnieuw aan de kook.
 12. Kook ze nog circa 30 seconden.
 13. De gnocchi zijn gaar zodra ze boven komen drijven.
 14. Schep ze direct met een schuimspaan uit het water en laat kort uitlekken.
 15. Leg de gare gnocchi in een schaal en druppel er olijfolie over.
 16. Serveer direct met een saus of bijgerecht naar keuze.
- 🍷 Gebruik geen mixer voor het fijnprakken van de aardappels, dan krijg je nooit de mooie luchtige, droge aardappelpuree die je nodig hebt.
 - 🍷 Het aardappeldeeg moet luchtig blijven. Kneed het daarom niet te lang en te stevig.
 - 🍷 Zorg dat je saus klaar is voordat je de gnocchi gaat koken. Leg de gare gnocchi in de saus en serveer direct.
 - 🍷 Maak de gnocchi in het weekend en vries in porties in. Zo ben je doordeweeks lekker snel klaar.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

