

Gnocchi



Gnocchi met entrecote en roerbakgroenten

Gnocchi con entrecote e verdure saltate

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- basisrecept gnocchi of ½ pak gnocchi (kant-en-klaar)
- 200 g entrecote of biefstuk (in reepjes)
- ½ citroen (rasp en sap)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- ½ bosje peterselie (fijngehakt)
- 2 el olijfolie
- ½ blikje tomatenpuree
- 300 g Italiaanse wokgroenten
- 1 ansjovisfilet (blik)
- 3 el witte wijn of bouillon

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi kort voor het serveren.
 2. Bestrooi het vlees met zout en peper.
 3. Meng de citroenrasp met de knoflook en peterselie en houd deze gremolata apart.
 4. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de tomatenpuree 1 minuut.
 5. Voeg de roerbakgroenten toe en roerbak 4-5 minuten.
 6. Verhit de rest van de olijfolie met de ansjovisfilets en laat de ansjovis smelten.
 7. Bak hierin de vleesreepjes 2-3 minuten en blus af met 2 el witte wijn of bouillon.
 8. Voeg de rest van de wijn en het citroensap toe aan het groentemengsel.
 9. Schep de warme gnocchi door de groenten.
 10. Serveer met de vleesreepjes erop en bestrooid met de gremolata.
- Vervang de gremolata in het recept door gehakte kappertjes en olijven.

BRON: boodschappen.nl

