

Gnocchi



Gnocchi met garnalen en madame-jeanetteboter

Gnocchi con gamberi e burro Madame Jeanette

2 PERSONEN

15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 12 grote garnalen, gepeld en in stukjes
- ½ citroen, rasp en sap
- scheutje extra vierge olijfolie
- zout & peper
- 300 g gnocchi
- 75 g gezouten boter
- ¾ tl madame jeanette sambal
- 1 flinke hand kerstomaten, gehalveerd
- handje dille

ZO MAAK JE HET

1. Doe de stukjes garnalen in een kom en voeg rasp en sap van de citroen en een scheutje olijfolie toe.
 2. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper en roer goed.
 3. Laat even apart staan zodat de garnalen garen in het citroensap.
 4. Kook de gnocchi volgens de verpakking in ruim gezouten water.
 5. Giet af en spoel met koud water.
 6. Smelt de boter met de sambal van Madame Jeanette en laat op laag vuur schuimen.
 7. Voeg de tomaatjes toe en laat bakken tot ze zacht zijn.
 8. Schep de gnocchi door de boter en laat nog een minuutje mee sudderen in de pan.
 9. Schep tot slot de stukjes garnalen uit het citroensap en voeg ze toe aan de pan.
 10. Roer en laat nog tien seconden meebakken, of tot de garnalen nét hun roze kleur krijgen.
 11. Verdeel de gnocchi over borden en maak af met de verse dille en wat extra zwarte peper.
- Sambal van madame-jeanette vind je bij toko's of gewoon in de supermarkt. Ben je nou bang dat dat je toch te heet gaat worden, begin dan uit voorzorg met een kleinere hoeveelheid.
- Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: culy.nl

