

Gnocchi



Gnocchi met saucijs en magor

Gnocchi con salsiccia e magor

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1 el olijfolie
- 180 g gekruide varkenssaucijzen
- 1 teen knoflook
- 400 g koelverse gnocchi (of zelfgemaakte gnocchi*)
- 400 g wilde spinazie
- 185 g magor
- 50 ml droge witte wijn
- 200 ml houdbare slagroom
- nootmuskaat naar smaak
- geraspte Parmezaanse kaas, voor erbij



ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan.
 2. Druk boven de pan het saucijzenvlees uit de velletjes.
 3. Bak het worstvlees in 4 min. bruin en rul, druk het los met een spatel.
 4. Rasp of pers de knoflook boven de pan en bak nog 1 minuut mee.
 5. Schep het worstvlees uit de pan.
 6. Kook intussen de gnocchi gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
 7. Voeg de spinazie in 2 porties toe aan het bak- vet van de saucijs.
 8. Laat al omscheppend slinken en het vocht verdampen.
 9. Schep ook de spinazie uit de pan.
 10. Doe de magor in stukjes in de pan.
 11. Schenk de wijn erbij en verwarm 1 minuut.
 12. Schenk de slagroom erbij en breng tegen de kook aan.
 13. Verwarm nog 1 minuut tot de saus iets inkookt en neem de pan van het vuur.
 14. Schep de spinazie en het worstvlees erdoor en breng op smaak met nootmuskaat en peper.
 15. Schep de gnocchi met een schuimspaan uit de pan op een schaal of de borden.
 16. Verdeel de saucijs-kaassaus met de spinazie erover.
 17. Geef de Parmezaanse kaas erbij.
- Zelfgemaakte gnocchi, zie basisrecept.
- 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: deliciousmagazine.nl