

Gnocchi



Gnocchi met spinaziepesto, paddenstoelen en spek *Gnocchi con pesto di spinaci, funghi e pancetta*

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 75 g ontbijtspek in plakjes
- 🍳 1 el olie
- 🍳 125 g paddenstoelen naar keuze, in gelijke stukken
- 🍳 ½ el boter

voor de pesto

- 🍳 50 gram babyspinazie
- 🍳 ½ teentje knoflook
- 🍳 ¼ tl grof zeezout
- 🍳 25 g + extra Parmezaan fijngeraspt
- 🍳 15 g pijnboompitten geroosterd
- 🍳 2½ el olijfolie
- 🍳 bakpapier

voor de gnocchi

- 🍳 250 g kruimige aardappels
- 🍳 75 g + extra bloem type 00
- 🍳 1 klein ei

MATERIAAL: aardappelpers of pureestamper, bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kook of stoom voor de gnocchi de aardappels in 15-20 minuten gaar in de schil.
2. Laat ze afkoelen en pel ze.
3. Haal ze door een fijne aardappelpers of pureer ze en voeg 75 g bloem en het kleine ei toe.
4. Meng alles goed tot er een glad deeg ontstaat.
5. Verdeel het deeg in 4 porties en rol elke portie uit tot een lange rol van 1 cm dik.
6. Snijd de rol in stukjes van ca. 2 cm.
7. Haal de stukjes door wat bloem en rol ze voorzichtig over een geribbelde gnocchiplank of de achterkant van een vork.
8. Leg daarna de gnocchi apart op een bebloemde houten plank of een droogrek voor pasta.
9. Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C).
10. Leg de plakjes ontbijtspek op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 15 minuten krokant in de oven.
11. Laat afkoelen op keukenpapier.
12. Blancheer voor de pesto de spinazie kort in kokend water en spoel af met koud water.
13. Druk zo veel mogelijk water eruit.
14. Stamp in een vijzel de knoflook met het zeezout, 25 g Parmezaan en de pijnboompitten fijn.
15. Voeg de spinazie toe en stamp het geheel tot een grove pasta.
16. Voeg al roerend de olijfolie toe zodat je een mooi gebonden pesto krijgt.
17. Breng een grote pan met water aan de kook.
18. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak er de paddenstoelen op hoog vuur in ca. 5 minuten goudbruin in.
19. Kook intussen de gnocchi in het kokende water; als ze boven komen drijven zijn ze gaar.
20. Verhit ½ el boter in een hapjespan.
21. Schep de gnocchi met een schuimspaan uit het water en doe ze in de pan met boter.
22. Meng de helft van de pesto door de gnocchi.
23. Verdeel de gnocchi over borden en schep er de gebakken paddenstoelen op.
24. Maak af met nog wat pesto en wat stukjes krokant spek.
25. Rasp er nog wat Parmezaan overheen.

BRON: culy.nl

