

Gnocchi



Gnocchi met stoofvlees en paddenstoelen

Gnocchi con spezzatino di carne e funghi

2 PERSONEN

🕒 50 + 150 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 500 g runderriblap
- 🍷 ½ el bloem
- 🍷 1½ el olijfolie
- 🍷 ½ el boter
- 🍷 1 rode ui (in 8 parten)
- 🍷 2 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 🍷 ½ takje rozemarijn of ½ tl gedroogde rozemarijn
- 🍷 1 laurierblaadje
- 🍷 250 ml volle rode wijn
- 🍷 200 ml runderbouillon (van tablet)
- 🍷 250 g gemengde paddenstoelen (in grove stukken, schoongeveegd)
- 🍷 ½ pak gnocchi (kant-en-klaar) of basisrecept gnocchi
- 🍷 ¼ bos peterselie (fijnggehakt)



ZO MAAK JE HET

Vorbereiden

1. Bestrooi het vlees aan beide kanten met de bloem en wat zout.
2. Verhit 1 eetlepel olie met de boter in een stoofpan met dikke bodem en bak hierin het vlees in rondom aan.
3. Schep het laatste vlees uit de pan en voeg de uien toe aan het bakvet.
4. Fruit ze op een lage stand in circa 5 minuten bruin.
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.
6. Schep het vlees terug in de pan en voeg de rozemarijn, laurier en wijn toe.
7. Vul aan met de bouillon tot het vlees net onder staat.
8. Breng aan de kook en draai dan de warmtebron omlaag.
9. Laat 1-2 minuten zonder deksel zachtjes koken en leg daarna het deksel op de pan.
10. Laat het vlees op de laagste stand (of in de oven op 150°C) in circa 2,5 uur gaar stoven.

Bereiden

11. Breng het vlees op smaak met peper.
12. Schep het vlees om en laat het vocht een paar minuten inkoken op een lage stand.
13. Breng een grote pan water met zout aan de kook.
14. Verhit de rest van de olie en bak hierin de paddenstoelen op een hoge stand bruin.
15. Kook de gnocchi zoals in het basisrecept.
16. Schep uit de pan als ze boven komen drijven en voeg toe aan de paddenstoelen.
17. Schep om met de peterselie en serveer direct op het stoofvlees.

- 🍷 Neem lamsstooflapjes in plaats van riblappen.

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