

Gnocchi



Gnocchi met venkelworst en saffraan

Gnocchi con salsiccia di finocchio e zafferano

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 buisje saffraan, à 0,05 g
-  ½ ui
-  1 teen knoflook
-  1 el olijfolie
-  2½ el witte wijn, droge
-  200 g venkelworst
-  1 blaadje laurier
-  ½ blik gepelde tomaten, à 400 g
-  250 g gnocchi
-  50 g pecorino
-  handje basilicumblaadjes

ZO MAAK JE HET

1. Week de saffraan in de witte wijn.
2. Snijd de ui en knoflook fijn.
3. Verhit de olijfolie in de koekenpan en bak hierin de ui en knoflook 2 min. zachtjes.
4. Knijp boven de pan het vlees uit de worst en bak in 3 min. rul of zo klein mogelijk.
5. Voeg de witte wijn met de saffraan en de laurierblaadjes toe en laat zachtjes 3 min. koken.
6. Voeg de gepelde tomaten toe en druk de tomaten met een spatel klein.
7. Breng tegen de kook.
8. Draai het vuur laag en stoof de pastasaus 20 min. op heel laag vuur.
9. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
10. Rasp de pecorino.
11. Giet de pasta af en vang een kop kookvocht op.
12. Meng de pasta met een scheut kookvocht en de helft van de kaas door de pastasaus.
13. Breng op smaak met peper en evt. nog een beetje zout.
14. Schep de gnocchi op een grote schaal of de borden en bestrooi met de basilicum.
15. Zet de rest van de pecorino op tafel om over de pasta te strooien.

BRON: deliciousmagazine.nl

