

Gnocchi



Gnocchi met zalm en tuinerwten

Gnocchi al salmone e piselli

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ pak tuinerwten
-  ½ zak gesneden prei
-  ½ pak gnocchi di patate
-  1 pakje gerookte zalmfilet
-  ½ el citroensap
-  1 tl mosterd
-  ½ bekertje zure room
-  ½ bakje dille

ZO MAAK JE HET

1. Kook de tuinerwten en prei in een diepe pan met kokend water in 3 minuten gaar.
2. Voeg de gnocchi toe en kook nog 4 minuten
3. Giet af en meng de zalm, het citroensap, de mosterd en zure room met de gnocchi in de pan.
4. Voeg de dille toe en verwarm nog 3 minuten
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Verdeel de gnocchi over de diepe borden.

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

