

Gnocchi



Gnocchi uit de oven met zalm

Gnocchi al forno con salmone

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 400 g gnocchi (vers, koelvers)
- 🍷 400 g spinazie
- 🍷 150 g zalmfilet (zonder huid)
- 🍷 65 g mozzarella
- 🍷 250 g pastasaus basilicum (pot)

MATERIAAL: ovenvaste pan of schaal (20 cm ø)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
 2. Kook de gnocchi in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
 3. Voeg de spinazie in delen toe aan de pan met gnocchi en laat slinken.
 4. Snijd intussen de zalm in blokjes en de mozzarella in plakjes.
 5. Giet de gnocchi met de spinazie af.
 6. Laat ze goed uitlekken en verdeel over de ovenvaste pan (Ø 20 cm).
 7. Leg de zalm ertussen.
 8. Schenk de pastasaus over de ovenschotel.
 9. Beleg met de mozzarella.
 10. Bak de gnocchischotel in de oven in 20 minuten goudgeel.
- 🍷 Liever vlees? Vervang de zalmfilet door 150 g gebakken, gerookte spekreepjes.
 - 🍷 Neem 150 g linzen (uitgelekt, uit blik) voor een vegetarisch gerecht.

BRON: boodschappen.nl

