

Gnocchi



Gnocchi van kikkererwten met zalmforel

Gnocchi di ceci con trota salmonata

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

🍷 2 zalm forefilets met vel, à 150 g

🍷 1 el harissa

voor de gnocchi

🍷 400 g kikkererwten uit blik, afgespoeld en uitgelekt

🍷 ½ tl komijn gemalen

🍷 ½ tl gember gemalen

🍷 75 g bloem

🍷 1 ei

🍷 ½ el olijfolie extra vergine + extra om te besprenkelen

🍷 ½ teen knoflook fijngesneden

🍷 1 biocitroenen rasp + sap van ½ citroen

🍷 1 tl harissa

🍷 sakura-cress* of andere kiemen

🍷 ovengeroosterde kikkererwten* voor garnering, naar keuze

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de visfilets met het vel omlaag op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met 1 el harissa.
3. Bak de vis in het midden van de oven in ± 12 minuten gaar.
4. Neem de vis uit de oven en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie 4 minuten rusten.
5. Maal intussen voor de gnocchi de kikkererwten, komijn, gember, bloem, het ei, de olie, knoflook, de helft van de citroenrasp en ¾ tl zout in de keukenmachine fijn.
6. Verdeel het kikkererwtendeeg in 2 porties.
7. Rol elke portie op een licht met bloem bestoven werkvlak tot een rol van 1½ cm Ø en 35 cm lang.
8. Snijd de rollen in stukken van 1½ cm.
9. Kook de gnocchi in gedeelten 3-4 minuten in gezouten water tot ze boven komen drijven.
10. Schep ze met een schuimspaan uit de pan.
11. Schep de gnocchi om met het citroensap en de harissa.
12. Verwijder het vel van de vis, verdeel het in vlokken over de gnocchi en schenk het vrijgekomen bakvocht erover.
13. Verdeel de rest van de citroenrasp en naar smaak cress en ovengeroosterde kikkererwten erover.
14. Besprenkel met extra olie.

Ovengeroosterde kikkererwten:

15. Laat 200 g kikkererwten uit blik uitlekken en dep ze droog.
16. Schep om met 2 el olijfolie, ½ tl zout en 1 tl specerijen naar keuze en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
17. Bak ze in 20-30 minuten in een op 200°C voorverwarmde ovengoudbruin.
18. Schep om de 10 minuten om.

🍷 Sakura-cress smaakt naar radijs, te koop via koppertcress.nl en bij groentewinkels.

🍷 Deze gnocchi is vrij compact. Halveer voor een luchtiger versie de hoeveelheid kikkererwten en gebruik er 200 g gekookte kruimige aardappels voor in de plaats.

🍷 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

