



Italiaans, maar geen pasta!

Gnocchi met cavalo nero en pecorino

Gnocchi con cavalo nero e pecorino

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 300 g cavalo nero
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 2 el droge witte wijn
- ✓ 400 g verse gnocchi
- ✓ 100 ml houdbare slagroom
- ✓ ½ tl venkelzaad
- ✓ ¼ tl chilivlokken
- ✓ pecorino, voor erbij

MATERIAAL: vijzel

ZO MAAK JE HET

1. Haal de harde nerven uit de cavalo nero en snijd de koolbladeren in 3 cm-repen.
2. Snijd 1 teen knoflook fijn.
3. Verhit in een diepe koekenpan de olijfolie.
4. Fruit de fijngesneden knoflook 1 minuut.
5. Schep de kool erdoor en roerbak 2 minuten.
6. Schenk de wijn erbij en smoor de kool gaar in 8-10 minuten
7. Kook intussen de gnocchi in ruim water met zout net gaar.
8. Rasp of pers de laatste teen knoflook boven de steelpan met daarin de slagroom.
9. Verwarm en laat inkoken tot de saus begint te binden.
10. Stamp in de vijzel het venkelzaad met de chilivlokken fijn.
11. Giet de gnocchi af.
12. Schep de gnocchi door de boerenkool.
13. Schenk de knoflookroom erover en bestrooi met het venkelzaad en de chilivlokken.
14. Serveer met geraspte pecorino.



BRON: deliciousmagazine.nl