

Gnocchi



Gnocchi met doperwten, tuinbonen en salie

Gnocchi con piselli, fave e salvia

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  basisrecept gnocchi of ½ pak gnocchi (kant-en-klaar)
-  250 g diepvries tuinbonen
-  125 g diepvries doperwten
-  1 el olijfolie
-  ½ rode ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  ½ el salie (gehakt) of ½ tl gedroogde salie
-  100 ml kookroom of crème fraîche
-  ½ kropje radicchio of ½ stronkje witlof (in smalle reepjes)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi kort voor het serveren.
 2. Kook de tuinbonen en doperwten 4-5 minuten en giet ze af.
 3. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui en knoflook.
 4. Voeg de helft van de salie toe.
 5. Schep de tuinbonen en doperwten met de kookroom, zout en peper erdoor en verwarm zonder te koken.
 6. Meng de warme gnocchi erdoor en serveer met de radicchio.
 7. Bestrooi het gerecht met de rest van de salie.
-  Vervang de salie door tijm.

BRON: boodschappen.nl

