

Gnocchi



Gnocchi met een vega(n) ragù

Gnocchi al ragù vegano

2 PERSONEN

50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 250 g gnocchi
- ½ ui, gesnipperd
- 1 stengel bleekselderij, in blokjes
- 1 wortel, in blokjes
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 125 g champignons, fijngehakt
- ½ el tomatenpuree
- ½ el sojasaus
- 150 g linzen, uit blik
- 200 g tomatenblokjes
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el room
- zout en peper
- 5 g bieslook, dingesneden

ZO MAAK JE HET

1. Verhit een scheut olijsfolie in een grote koekenpan en voeg de ui, bleekselderij, wortel en knoflook toe.
2. Bak zo'n 15 minuten op laag vuur, tot de groente zacht zijn.
3. Doe de champignons in de pan en bak 10 minuten mee, tot het meeste vocht eruit is gebakken.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten, tot de zuringheid eruit is.
5. Giet daarna een ½ eetlepel sojasaus erbij voor extra umami.
6. Vervolgens doen we de tomatenblokjes en de linzen erbij.
7. Roer goed en laat 20 minuten pruttelen.
8. Kook ondertussen de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Voeg de Parmezaanse kaas toe en roer door de saus tot de kaas is gesmolten.
10. Giet ook een scheutje room toe en breng vegetarische ragù op smaak met zout en peper.
11. Meng de gnocchi met de vegetarische ragù en verdeel het gerecht over de borden.
12. Bestrooi als laatst met extra Parmezaanse kaas en bieslook.

- Dit is ook een topper om in bulk te maken en te bewaren in de vriezer. Want deze vegetarische ragù is niet alleen lekker met gnocchi, maar ook met andere pastasoorten als spaghetti.
- 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.
- Gebruik kokosroom als alternatief voor de room.

BRON: culy.nl

