

Gnocchi



Gnocchi met paddenstoelen en basilicum

Gnocchi con funghi e basilico

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 250 gram gemengde paddenstoelen (in plakjes, schoongeveegd)
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 1½ lente-/bosuitjes (in stukjes van 2 cm)
- 🍴 ½ bakje basilicum (grof gesneden) +
- 🍴 4 basilicumblaadjes (om te garneren)
- 🍴 125 ml slagroom
- 🍴 400 g gnocchi
- 🍴 75 g Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een hapjespan en bak hierin de paddenstoelen met de knoflook ca. 4 minuten op een hoge stand.
 2. Schep de bosui en basilicum erdoor, giet de room erbij en laat circa 2 minuten koken.
 3. Kook intussen de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af.
 4. Schep de gnocchi door de roomsaus.
 5. Verdeel over de borden en bestrooi met de kaas en basilicumblaadjes.
- 🍴 Lekker met gewokte groenten.
 - 🍴 Neem kastanjechampignons in plaats van gemengde paddenstoelen.
 - 🍴 **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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

