

Gnocchi



Gnocchi met salie en botersaus

Gnocchi con salsa alla salvia e burro

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 50 g boter
- 🍷 250 g gnocchi
- 🍷 ½ bosje salie (grof gehakt)
- 🍷 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍷 25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de boter in een hapjespan op de laagste stand.
2. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Roer de salie en knoflook door de boter tot de boter niet meer bruist.
4. De boter mag niet bruin worden.
5. Giet de gnocchi af en laat goed uitlekken.
6. Schep door de salieboter en serveer direct in diepe borden.
7. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en peper.

🍷 **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

