

Gnocchi



Gnocchi met walnotensaus en salie uit Ligurië

Gnocchi liguri con salsa di noci e salvia

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g walnoten
-  200 ml volle melk
-  1 teen knoflook
-  4 blaadjes salie
-  25 g Parmezaanse kaas
-  1 boterham, zonder korst
-  400 g gnocchi
-  roomboter
-  zout
-  peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

1. Pureer de walnoten, de volle melk, de knoflook, de salie, de Parmezaanse kaas en de binnenkant van de boterham tot een gladde saus.
2. Breng op smaak met peper en zout.
3. Kook de gnocchi volgen de aanwijzingen op verpakking.
4. Gooi het kookvocht niet weg.
5. Verwarm een koekenpan met een klontje roomboter en bak de gekookte gnocchi goudbruin en krokant.
6. Haal de pan van het vuur en voeg de walnotensaus toe.
7. Schenk ongeveer 2½ el van het kookvocht bij het geheel en roer alles goed door elkaar heen.
8. Verdeel de gnocchi over twee borden en rasp extra kaas en fijngehakte walnoten over het gerecht heen.

 **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: culy.nl

