

Gnocchi



Gnocchi van rode biet met verse ricotta

Gnocchi di barbabietola con ricotta fresca

2 PERSONEN

🕒 2 uur + 70 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 250 g rauwe rode bieten, loof bewaard
- 🍷 200 g kruimige aardappels
- 🍷 ½ eidooier
- 🍷 150 g bloem + extra voor je werkblad
- 🍷 50 g boter
- 🍷 25 ml extra vergine olijfolie
- 🍷 25 ml vloeibare honing + extra om erover te sprenkelen
- 🍷 ½ citroen, sap
- 🍷 ½ citroen, in parten voor erbij
- 🍷 175 g verse ricotta*
- 🍷 1000 ml verse melk
- 🍷 65 ml natuurazijn

MATERIAAL: bakplaat, stoominzet, mandoline, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Omwikkel 2 rode bieten met aluminiumfolie en leg ze op een bakplaat rooster ze in 70 minuten gaar.
3. Laat ze afkoelen tot je ze kunt hanteren en pel ze, gebruik weggooi handschoenen.
4. Breng intussen een grote steelpan met een laagje water en 3 el zout aan de kook op hoog vuur.
5. Draai het vuur wat lager en stoom de aardappels in een stoominzet afgedekt 50-60 minuten tot ze net gaar zijn.
6. Pel ze en prak ze grof met een vork.
7. Schil de overgebleven rauwe rode biet en snijd hem op de mandoline flinterdun, zet apart tot gebruik.
8. Pureer de geroosterde bieten grof in de keukenmachine.
9. Schep in een grote kom en roer de eidooier erdoor.
10. Voeg de geprakte aardappels, de bloem en 1 tl zeezoutvlokken toe aan de kom en prak alles met een vork tot een deeg.
11. Breng het deeg over op een royaal met bloem bestoven werkvlak en verdeel het in 10 porties.
12. Rol elke portie uit tot een sliert van 20 cm lang, doop een mes in bloem en snijd de slierten in 5 cm-stukjes.
13. Vorm ze tot kussentjes (gnocchi) en leg ze op een met bloem bestoven dienblad.
14. Breng een grote pan water aan de kook.
15. Schep de helft van de gnocchi in het kokende water en kook ze tot ze boven komen drijven.
16. Schep ze met een schuimspaan in een kom met ijskoud water.
17. Verwarm de melk voor de ricotta met 1 tl zeezoutvlokken in een grote pan op matig vuur tot het kookpunt, onder regelmatig roeren, zodat de melk niet aanbrandt.
18. Zet het vuur uit, voeg de azijn toe en blijf roeren tot de wrongel en wei scheiden.
19. Laat 5 minuten rusten.
20. Schep de wrongel (dat is de ricotta) met de schuimspaan uit de wei in een zeef en laat uitlekken.
21. Breng de wei weer aan de kook.
22. Blancheer hierin het bietenloof 20 sec.
23. Schep uit de pan en laat uitlekken.
24. Verhit een grote koekenpan op matig vuur.
25. Doe de boter in de pan, laat bruin kleuren en bak hierin de gnocchi 4-6 minuten tot ze wat bruin en knapperig worden.
26. Doe dit eventueel in porties.
27. Schep de gnocchi op borden en voeg het geblancheerde bietenloof en de plakjes biet toe.
28. Verbreek de warme ricotta erover en besprenkel met olijfolie, honing en citroensap.
29. Bestrooi met versgemalen zwarte peper en serveer met de halve citroenen.

🍷 Je kunt dit natuurlijk ook maken met kant-en-klare ricotta.

BRON: deliciousmagazine.nl

