



Traybake met gnocchi, paddenstoelen en gorgonzola

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 300 g gnocchi
- 🥬 250 g paddenstoelen (naar keuze)
- 🥬 olijfolie
- 🥬 zwarte peper van de molen
- 🥬 een paar takjes verse tijm
- 🥬 ½ citroen
- 🥬 50 g gorgonzola
- 🥬 handje hazelnoten, gehakt en geroosterd
- 🥬 1 el ahornsiroop

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor tot 220 graden.
2. Kook de gnocchi 1½ minuut in kokend water en giet af.
3. Doe de paddenstoelen in een grote mengkom en bedek met een scheutje olijfolie en 8 draaien van de pepermolen.
4. Hussel samen met de gnocchi door elkaar.
5. Neem er een schone bakplaat bij en verdeel de gnocchi en de paddenstoelen over de plaat.
6. Ris de blaadjes van de takjes tijm en verdeel ze over de andere ingrediënten.
7. Rasp ook de schil van ¼ citroen en verdeel over de plaat.
8. Hak de hazelnoten grof en besprenkel met 1 el ahornsiroop.
9. Roer en zet apart.
10. Bak 25 minuten of tot de gnocchi goudbruin zijn.
11. Verdeel dan de gorgonzola en de hazelnoten met de ahornsiroop over de bakplaat.
12. Plaats de traybake met paddenstoelen nog eens 4 minuten onder de grill.

BRON: culy.nl

