

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Gnocchi cacio e pepe

Gnocchi met kaas en peper

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 300 g gnocchi
- 🍲 2 el ongezouten boter
- 🍲 60 g Parmezaanse kaas, of vegetarisch alternatief, fijn geraspt
- 🍲 2 tl zwarte peper

voor erbij

- 🍲 sla, om te serveren (optioneel)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de gnocchi in een grote pan met licht gezouten, kokend water.
2. Giet af en bewaar 200 ml van het kookwater.
3. Verhit de boter in een grote koekenpan.
4. Voeg de gnocchi, kaas en peper toe, samen met 150 ml van het kookwater.
5. Zet het vuur iets hoger en roer krachtig tot de kaas gesmolten is en de gnocchi goed bedekt zijn.
6. Voeg eventueel wat extra van het bewaarde kookwater toe voor een wat smeūigere saus.
7. Breng op smaak met een beetje zout.
8. Schep de gnocchi in kommen en serveer met een gemengde salade, indien gewenst.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

