



HET WITTE GOUD

Gnocchi met witte asperges, spinazie en pancetta

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g gnocchi
- 🍴 250 g witte asperges, geschild en in stukjes van 1½ cm
- 🍴 75 g babyspinazie
- 🍴 50 g pancetta, in blokjes
- 🍴 1 kleine sjalot, fijngesneden
- 🍴 50 gram hazelnoten
- 🍴 geraspte Parmezaanse kaas, naar smaak
- 🍴 kneepje citroensap
- 🍴 klontje boter
- 🍴 snufje nootmuskaat
- 🍴 zout & peper

MATERIAAL: koekenpan, vijzel

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan (tip: gebruik de pan waarin je zo ook de pancetta gaat bakken, dat scheelt afwas) en hak of stamp ze daarna, bijvoorbeeld in een vijzel.
2. Bak de blokjes pancetta vervolgens in de koekenpan tot het vet gesmolten is en ze een lekker kleurtje hebben.
3. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Kook ondertussen de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking; dat duurt meestal een minuut of twee.
5. Doe een klontje boter bij het achtergebleven vet van de pancetta in de pan en voeg dan de stukjes witte asperge en de sjalot toe.
6. Bak ze in ongeveer 3 tot 4 minuten zacht, tot ze beginnen te kleuren.
7. Voeg dan ook de gekookte gnocchi toe, schep goed door en laat een minuut of twee meebakken.
8. Doe de spinazie erbij in de pan en laat slinken.
9. Voeg ook de blokjes pancetta toe om nog even mee te verwarmen.
10. Serveer de gnocchi met de verkruimelde hazelnoten eroverheen.
11. Maak af met een beetje nootmuskaat, een kneepje citroensap en geraspte Parmezaanse kaas.
12. Voeg naar smaak zout en peper toe.

BRON: culy.nl

