



## Gnocchi met gegrilde groene asperges

**2 PERSONEN**

🕒 20 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 400 g gnocchi
- 🍴 6 groene asperges
- 🍴 8 radijsjes
- 🍴 75 g rucola melange
- 🍴 50 g geitenkaas
- 🍴 4 plakken Serrano ham
- 🍴 8 cherrytomaatjes

**voor de dressing**

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 3 el witte wijnazijn
- 🍴 scheutje citroensap

**MATERIAAL:** grillpan

**ZO MAAK JE HET:**

1. Meng de ingrediënten voor de dressing in een kommetje door elkaar.
2. Zet dan even weg.
3. Snijd de radijsjes in dunne plakjes en snijd de cherrytomaatjes in kwartjes.
4. Scheur de Serrano ham in stukjes.
5. Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de gnocchi tot ze rondom bruin en krokant worden.
6. Smeer ondertussen asperges in met wat olijfolie en grill ze in een grillpan totdat ze mooie grillstrepen hebben.
7. Verdeel de sla over 2 borden en verdeel de gnocchi, radijsjes, Serrano ham en cherrytomaatjes erover.
8. Leg de asperges erop en maak af met wat verbrokkelde geitenkaas.
9. Besprenkel met de dressing.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

