

Gnocchi met korenbloem blauwe kaas

shii-take en prei

Gnocchi in combinatie met blauwe kaas is een favorietje. De blauwe kaas die we in dit recept gebruiken heet Korenbloem blauw. De Deense kaasmeesters van Thise Mejeri zijn er meer dan in geslaagd om een hele toegankelijke blauwader kaas te maken. Er wordt extra room toegevoegd in de kaas waardoor hij heerlijk zacht is en heerlijk smelt.

25 min | 789 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Shii-take	**g**	100	200	300	400
Gnocchi	**g**	200	400	600	800
Prei	**st**	0.5	1	1	2
Spinazie	**g**	100	200	400	400
Boeren crème fraîche	**ml**	35	65	100	125
Korenbloem blauwe kaas	**g**	40	75	100	150
zelf toevoegen:					
Olijfolie	**el**	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit olie in een bakpan. Veeg de shii-take schoon, snijd in plakjes en bak bruin. Breng op smaak met peper en schep uit de pan voor later.
2. Bak de gnocchi in de pan van de shii-take op een middelhoog vuur totdat ze lichtbruin kleuren en een knapperig korstje krijgen.
3. Halveer intussen de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein. Verwarm olie in een andere bakpan en bak de prei 5 minuten. Was de spinazie grondig, laat uitlekken en snijd wat kleiner. Bak de spinazie met de prei mee. Doe de room en de helft van de blauwe kaas in de pan en verwarm mee.
4. Schep de gnocchi op de borden en serveer met de groenten in kaas-roomsaus. Verdeel de shii-take en de overgebleven blauwe kaas over de gnocchi.

Tip: Let erop dat je de blauwe kaas niet te lang in de saus meekookt. Hij verliest zijn pittige smaak als je hem te lang verhit.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief