



Gnocchi met paddenstoelen-roomsaus

spinazie en shiitake

Vandaag op het menu een heerlijk gerecht met gnocchi (spreek uit als 'njokkie'). Gnocchi is een iets minder bekende, Italiaanse pastasoort. Gnocchi wordt gemaakt van aardappels en tarwemeel, maar soms ook alleen van tarwemeel. We koken de gnocchi niet, maar bakken het krokant in een pan.

20 min | 666 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
Ui	st	0.5	1	1.5	2
Kastanjechampignons	g	100	200	300	400
Shii-take	g	75	150	250	300
Spinazie	g	100	200	300	400
Gnocchi	g	200	400	600	800
Crème fraîche	ml	50	100	125	200
Wild wonder tomaatjes	g	50	100	150	200
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Tijm	tl	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. Pel de ui en snijd in halve ringen. Vee de champignons en shii-take schoon en snijd in plakjes. Was de spinazie en laat goed uitlekken.
2. Verhit olie in een bakpan en bak de gnocchi circa 10 minuten op een middelhoog vuur totdat ze lichtbruin kleuren en een knapperig korstje krijgen. Schud de pan regelmatig om en breng op smaak met tijm.
3. Verhit olie in een andere bakpan en bak de ui, champignons en shii-take 5 minuten op een middelhoog vuur. Schep de crème fraîche en de spinazie erdoor en breng op smaak met peper.
4. Halveer de tomaatjes en verwarm nog een minuut mee in de saus.
5. Serveer de krokante gnocchi met een flinke schep paddenstoelen-roomsaus.

Tip: Je kunt de gnocchi ook koken in een pan met heet water. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

