



Gnocchi met romige briesaus en courgette

Zachte gnocchi in een fluweelzachte saus van gesmolten brie, met courgette en kerstomaatjes voor frisheid. Comfort food van de bovenste plank.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	3	Pasta

Ingrediënten

500 gr gnocchi
200 gr brie (zonder korst, in stukjes)
1 sjalot of kleine ui
1 courgette (in blokjes)
100 ml room
handvol kerstomaatjes

scheutje witte wijn of bouillon
boter of olijfolie
peper en zout
handvol pijnboompitten (optioneel)
wat rucola om af te werken

Bereidingswijze

- 1.** Breng een pot gezouten water aan de kook en kook de gnocchi tot ze boven komen drijven, meestal 2 tot 3 minuten. Schep ze eruit en hou ze warm.
- 2.** Fruit de fijngesneden sjalot in wat boter of olie tot ze glazig is. Voeg de blokjes courgette toe en bak ze kort aan.
- 3.** Blus met een scheutje witte wijn of bouillon en laat dit even inkoken.
- 4.** Giet de room erbij en voeg de stukjes brie toe. Laat de kaas rustig smelten tot een gladde, romige saus. Kruid met peper en eventueel wat zout, al is brie vaak al zout genoeg.
- 5.** Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan voor wat crunch.
- 6.** Meng de warme gnocchi door de saus zodat alles mooi bedekt is. Werk af met de kerstomaatjes, geroosterde pijnboompitten en een handvol rucola voor frisheid.

Tip

Wil je iets krokants? Bak wat spekreepjes uit en strooi ze over het bord vlak voor het serveren.

Lekker met

Een frisse groene salade als tegengewicht

Dranktip

Een lichte witte wijn zoals een Pinot Grigio