

LEKKER VOOR ERBIJ

romig & pittig



Perfect gezelschap voor vis, vlees of als vegetarisch gerecht, deze gnocchi met lekker pittige tomatensaus! Slim en makkelijk: met kokend water uit de Quooker-kraan is tomaten pellen en gnocchi koken zo gepiept.

citroen-rozemarijngnocchi in pittige tomatensaus

- bijgerecht (4 personen)
- vega
- bereiden ± 1 uur en 15 min.

1 kg bloemige aardappels, geschild
 500 g roma-tomaten
 1 el olijfolie om in te bakken
 1 ui, fijngesneden
 1 teentje knoflook, geperst
 1 rode peper, in ringetjes (of naar smaak meer of minder)
 rasp van 1 (bio)citroen
 2-3 el rozemarijnnaaldjes, heel fijn gesneden + extra om te versieren
 1 eidooier, losgeklopt
 ± 125 g bloem + extra om te rollen
 geraspte parmezaanse kaas, voor erover

Kook de aardappels in een laag water met zout in ± 20 min. gaar. Giet af en laat goed uitstomen en iets afkoelen. Kruis intussen de tomaten in en doe ze in een pan. Doe er kokend water bij en laat een paar tellen staan. Giet af, pel ze en snijd in stukken. Verhit de olie in een pan en bak de

ui op laag vuur ± 5 min. Voeg de knoflook en de rode peper toe en bak nog 2 min. mee. Doe de tomaten erbij en laat afdekt ± 30 min. heel zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper.

Prak intussen de aardappels heel fijn en voeg zout, peper, citroenrasp en de rozemarijn toe. Schep op je werkblad, maak een kuiltje in het midden en doe hierin de eidooier. Strooi er geleidelijk en al mengend de bloem over en meng tot een zacht deeg. Laat afgedekt met een theedoek 10 min. rusten. Verdeel het deeg in 2 porties. Werk in delen. Rol op met bloem bestoven werkvlak eerst 1 portie deeg uit tot 2 lange slierten en snijd ze in stukjes van 1½ -2 cm.

Doe in een grote pan kokend water met 1 flinke el zout. Zet op het vuur en kook hierin de gnocchi in delen 2-3 min. tot ze boven komen drijven. Laat ze even schrikken in ijswater en doe in een schaal met de tomatensaus. Rasp er parmezaanse kaas over en garneer met rozemarijn.
 p.p. ± 446 kcal / 15 g eiwit / 7 g vet / 76 g kh



MEER
 INFORMATIE
 VIND JE OP
 QUOOKER.NL

Met de Quooker-kraan heb je altijd kokend water bij de hand en omdat je nooit te veel water kookt, bespaar je energie. > Een waterkoker is overbodig... dus zo bespaar je ook ruimte. > De kraan is 100% veilig en heeft een kindveilige bedieningsknop.