



Hoofdgerechten

Gnocchi met 4 kazen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

375 gram aardappelen (geschilde, bloemige)
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
30 gram gorgonzola (verkruiemde)
30 gram Rigatello (geraspte)
30 gram pecorino (geraspte)
2 deciliter witte wijn
1/2 citroen (het sap)
25 gram boter
125 gram bloem
1 deciliter melk
1 deciliter room
1 eierdooier
1 ei
salie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil en kook de aardappelen. Pureer ze en duw ze door een zeef. Af laten koelen. Voeg 100 g bloem en een ei toe en roer tot alles goed is gemengd. Kneed het deeg op een bebloemd werkblad tot het enigszins elastisch is geworden. Verdeel het in gelijke stukken en rol die uit tot een dunne rol. Snijd deze in gelijke stukjes van ongeveer 1,5 cm. Rol ze zachtjes onder een vork.

Maak een roux van 25 g bloem en de boter. Giet er wat witte wijn bij en roer de klonters weg. Meng er dan de rest van de witte wijn en de melk onder. Voeg elke kaas beetje per beetje toe. Hou de Gorgonzola apart. Verfris met citroensap en kruid met peper en zout. Roer de eierdooier onder de room en doe deze liaison op het einde bij de saus.

Kook de gnocchi in zoutwater tot ze komen bovendrijven. Schep ze met een schuimspaan uit het water en leg ze in een schaal. Meng de Gorgonzola onder de saus en giet die over de gnocchi. Afwerken met enkele salieblaadjes.

Tip:

Druk stevig met je vork om de gnocchi een 'streepjesmotief' te geven. Daar blijft de saus beter in plakken.

Keukenbenodigdheden

Zeef

