



Hoofdgerechten

Gnocchi met witte bonen, asperges en tomaatjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram witte bonen (uit bokaal, uitgelekt, gespoeld)
400 gram groene aspergepunten
200 gram tuinbonen (diepvries)
250 gram kerstomaatjes
1 ui (in halve maantjes)
2 lookteentjes
1 theelepel Italiaanse kruiden
40 gram parmezaanse kaas
handvol basilicumblaadjes
4 eetlepels citroensap
600 gram gnocchi
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de kerstomaatjes. Snij de groene aspergepunten in schuine reepjes. Blancheer de tuinbonen in licht gezouten water, giet af, spoel onder koud water en verwijder de vliesjes. Kook de gnocchi gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet daarna af en laat uitdampen.

Bak de ui met de geperste look glazig in olijfolie. Voeg de asperges en bonen toe en roerbak 2 minuten. Schep er de gnocchi onder en bak nog eens 3 minuten. Voeg dan de tuinbonen en kerstomaatjes toe en laat even mee opwarmen. Breng op smaak met het citroensap, de Italiaanse kruiden, peper en zout.

Werk de gnocchi af met geraspte Parmezaanse kaas en basilicum.

