



Hoofdgerechten

Gnocchi met champignons en prosciutto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram champignons (mengeling)
1 lookteentje (geperst)
1 handvol salie (takjes)
1 handvol tijmtakje
3 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
8 plakjes prosciutto (krokant gebakken)
1 handvol walnoten (grof gesneden)
400 gram gnocchi
boter

Bereidingswijze

Kook de gnocchi volgens de instructies op de verpakking.

Verhit wat boter in een pan en stoof de champignons samen met de verse tijm en salie. Voeg na twee minuten de knoflook toe en stoof nog even verder.

Voeg vervolgens de boter toe tot er een sausje ontstaat.

Voeg de gnocchi toe en meng onder elkaar. Werk af met Parmezaanse kaas, walnoten, salie, tijm en de krokante prosciutto.

