



Bijgerechten

Gnocchi-pannetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram bloemkool (roosjes, voorgekookt)
4 eetlepels parmezaanse kaas (geraspte)
120 gram kaassaus (kant-en-klare)
1 eetlepel hazelnoten (gehakt)
200 gram gnocchi
4 klontjes boter
salie (vers)
peper
zout

Bereidingswijze

Doe een klontje boter in je raclettepannetje en leg de gnocchi erin. Zet ze gedurende 10 minuten onder de raclettegrill.

Voeg de bloemkoolroosjes toe aan de pannetjes en overgiet met kant-en-klare kaassaus. Strooi er wat gemalen kaas over en kruid met peper en zout.

Schuif de raclettepannetjes opnieuw onder de grill en laat een 7-tal minuten pruttelen.

Werk af met gehakte hazelnoten en salieblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Raclette

