



Hoofdgerechten

Gnocchi met spinazie en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 aardappelen (grote)
300 gram spinazie
200 gram erwtjes (vers of diepvries)
2 eetlepels salie (fijngenhakt)
45 gram rucola
100 gram gerookte spekblokjes
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
125 gram bloem (type 00)
2 eierdooiers
50 gram boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Was de aardappelen en kook ze ongeschild gaar in licht gezouten water. Giet af en verwijder de schil. Snij ze in stukken en prak ze grof. Meng er de eidooiers onder en kruid met zout. Schep er de bloem en de kaas onder en kneed tot een glad deeg. Bestuif een werkblad met bloem. Rol het aardappeldeeg uit tot een lange, dunne worst. Snij in stukken van ongeveer 2 cm. Kook de gnocchi in voldoende water tot ze komen boven drijven. Schep ze uit het water en leg ze op een keukenhanddoek.

Bak het spek krokant in een droge koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en bak de gnocchi goudbruin. Schep er het spek onder. Wok de spinazie in wat olie en laat slinken. Voeg de erwtjes en de salie toe en wok een minuutje mee. Voeg de boter toe en laat op hoog vuur smelten. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de gebakken gnocchi en spek onder de groenten. Werk af met de rucola. Bedruppel met extra olijfolie en kruid eventueel bij met peper en zout.

