



Gnocchi met romige briesaus en courgette

Zachte gnocchi in een fluweelzachte saus van gesmolten brie, met courgette en kerstomaatjes voor een frisse toets. Comfort food van de bovenste plank.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	3	Pasta

Ingrediënten

500 gr gnocchi
200 gr brie (zonder korst, in stukjes)
1 sjalot, fijngesneden
1 courgette, in blokjes van ongeveer 1 cm
100 ml room
100 gr kerstomaatjes

50 ml droge witte wijn of groentebouillon

15 gr boter of 1 el olijfolie

zout en versgemalen zwarte peper

30 gr pijnboompitten (optioneel)

handvol rucola, ter afwerking

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Kook de gnocchi tot ze aan de oppervlakte komen drijven, ongeveer 2 tot 3 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het water en zet ze opzij.
- 2.** Verhit de boter of olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de fijngesneden sjalot gedurende 2 minuten tot hij glazig is.
- 3.** Voeg de blokjes courgette toe en bak ze 3 tot 4 minuten aan tot ze licht goudgekleurd zijn.
- 4.** Blus de pan met de witte wijn of bouillon en laat dit 1 tot 2 minuten inkoken.
- 5.** Giet de room erbij en voeg de stukjes brie toe. Laat de kaas op laag vuur rustig smelten, terwijl je regelmatig roert, tot je een gladde, romige saus krijgt. Proef en kruid bij met peper en zout naar smaak.
- 6.** Rooster de pijnboompitten ondertussen in een droge pan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten, tot ze goudbruin zijn. Let goed op, want ze verbranden snel.
- 7.** Schep de warme gnocchi door de saus zodat alles goed bedekt is. Laat nog 1 minuut zachtjes meewarmen.
- 8.** Verdeel over de borden en werk af met de kerstomaatjes, de geroosterde pijnboompitten en een handvol rucola.

Tip

Wil je iets extra krokants? Bak wat spekreepjes knapperig uit in een droge pan en strooi ze over de borden vlak voor het serveren.

Lekker met

Een frisse groene salade als tegengewicht voor de rijke, romige saus.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Grigio past uitstekend bij de romige briesaus.

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op kookpot.be