



Gnocchi al pomodoro

*Zachte huisgemaakte aardappelgnocchi in een eenvoudige tomatensaus met basilicum.
Comfortfood zoals de Italiaanse nonna het maakt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	25'	4	Pasta

Ingrediënten

Voor de gnocchi:

- 1 kg bloemige aardappelen
- 250 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 1 ei
- een snuf nootmuskaat
- zout

Voor de saus:

- 2 el olijfolie

1 teentje knoflook
400 g gepelde tomaten (blik)
een handvol verse basilicumblaadjes
zout en peper

Om te serveren:
gerapste parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen met schil in ruim gezouten water gaar, ongeveer 25 minuten. Giet af, pel ze terwijl ze nog warm zijn en druk ze door een aardappelpers of pureestamper. Spreid de puree uit op een werkvlak en laat enkele minuten uitdampen zodat ze zo droog mogelijk is.
- 2.** Vorm een kuiltje in de puree en voeg de bloem, het ei, de nootmuskaat en een snuf zout toe. Meng alles snel tot een samenhangend, licht plakkerig deeg. Kneed zo kort mogelijk: hoe minder je kneedt, hoe lichter de gnocchi.
- 3.** Bestrooi het werkvlak licht met bloem. Verdeel het deeg in porties en rol elke portie uit tot een sliert van ongeveer 2 cm dik. Snij de slierten in stukjes van 2 cm. Rol ze eventueel over de bolle kant van een vork voor de typische ribbels. Leg de gevormde gnocchi op een bebloemd bord.
- 4.** Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Pers de knoflook erboven uit en bak hem 30 seconden tot hij geurt maar niet kleurt. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Laat de saus op middelhoog vuur 15 minuten zachtjes inkoken. Kruid met zout en peper.
- 5.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Kook de gnocchi in porties: ze zijn gaar zodra ze naar de oppervlakte drijven, na ongeveer 2 minuten. Schep ze met een schuimspaan direct uit het water in de tomatensaus.
- 6.** Schud de pan voorzichtig om de gnocchi te mengen met de saus. Scheur de verse basilicum erover en serveer meteen met ruim geraspte parmezaan.

Tip

Gebruik bij voorkeur bloemige aardappelen zoals Bintje of Challenger. Hoe droger de puree, hoe minder bloem je nodig hebt en hoe lichter de gnocchi worden. Voeg de bloem daarom beetje bij beetje toe en stop zodra het deeg net samenkomt.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past goed naast dit gerecht.

Dranktip

Kies een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of een Barbera d'Asti. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor bruisend water met een schijfje citroen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)