

Recept!

Gnocchi met Mascarponesaus

Ingrediënten

- 250 gram mascarpone
- 500 mililiter passata
- 8 eetlepels geraspte parmezaan
- 2 geperste knoflooktenen
- 1 kilo gekookte gnocchi
- 2 bolletjes mozzarella, in stukken gescheurd

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden °C.
Kook de gnocchi zoals aangegeven op de verpakking.

Mix de mascarpone met de passata, geraspte parmezaan en geperste knoflookteentjes.

Schep de saus door 100 gram gekookte gnocchi. Schep dit in een ovenschaal en bedek het mengsel met de mozzarella. Bak de gnocchi 25 minuten in de oven op 200 °C.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: een recept van Jamie Oliver
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel