

Recept!

Gnocchi met cavolero nero en ansjovis

Ingrediënten

2 pakjes gnocchi
300 gram Cavolo nero (palmkool)
1 rode ui
1 teentje knoflook
5 ansjovisfilets
Parmezaanse kaas
Peper en zout
Olijfolie

Bereiding

Kook de gnocchi in 3 – 4 minuten gaar in ruim water met zout. De gnocchi is klaar als deze boven komt drijven.

Pel en snipper de ui en hak de knoflook en de ansjovis fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie.

Was de palmkool en snijd deze in grove stukken. Snij de grote nerven eruit. Roerbak de palmkool mee. Dit heeft een minuut of 5 nodig. Dan is hij nog lekker crispy. Breng de cavolo nero op smaak met peper en zout.

Meng de gnocchi met de palmkool en bak het nog even kort aan.

Serveer de gnocchi met de cavolo nero en garneer het rijkelijk met Parmezaan.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.savorysweets.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel