

Recept!

Gnocchi met champignon-roomsaus

Ingrediënten

2 pakken gnocchi
700 gram spinazie, gewassen en in kleinere stukken gesneden
300 gram champignon, in plakjes
0,5 bouillonblokje
250 milliliter slagroom
1 ui, gesnipperd
2 tenen knoflook geperst
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een pan. Bak de ui en knoflook zachtjes aan.

Bak de champignon een paar minuten mee en voeg daarna beetje bij beetje de spinazie toe. Wanneer de spinazie geslonken is voeg je de slagroom toe en verkruimel je het bouillonblokje erboven. Breng eventueel op smaak met extra zout of peper.

Bereid de gnocchi zoals aangegeven op de verpakking en roer vlak voor het serveren door de champignon-roomsaus.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept
Mei 2018 – Biologische Boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel