



GNOCCHI RECEPTEN

Boordevol inspiratie en
recepten. De veelzijdigheid
van verse Gnocchi

M
KITCHEN
making a chef's life easier

Gnocchi met blauwe kaas

Ingrediënten

Gnocchi di Patate (The Smiling Cook)

Quattro formaggi saus (The Smiling Cook)

Blauwe kaas

Walnoten

Salie

Zout en peper



Bereiding

Verwarm de Gnocchi in de saus voor ongeveer 5 minuten.

Voeg hierbij de verse blauwe kaas toe en smelt deze door de saus heen.

Stapel de Gnocchi met de saus in het midden van het bord.

Garneer het bord af met de verse salie en de walnoten.

Breng op smaak met zout en peper.

Gnocchi met tomatensaus

Ingrediënten

Gnocchi di Patate (The Smiling Cook)

Napolitana saus (The Smiling Cook)

Verse Spinazie

Zongedroogde tomaatjes

Geroosterde Pijnboompitten

Basilicum

Parmezaan

Olijfolie

Zout en peper



Bereiding

Verwarm de Gnocchi in de saus voor ongeveer 3 minuten.

Wok de spinazie en tomaatjes in olijfolie voor 2 minuten en voeg dan de Gnocchi en tomatensaus toe en bak het geheel nog 2 minuten

Stapel de Gnocchi met de saus in het midden van het bord.

Garneer het bord af met de verse basilicum, Parmezaan en de pijnboompitten.

Breng op smaak met zout en peper.

Gnocchi Salade met Jamón Serrano

Ingrediënten

Gnocchi di Patate (The Smiling Cook)

Serrano Ham

Pijnboompitten

Baby Spinazie

Geitenkaas (zacht)

Radijs

Broccoli

Cherry tomaat

Vinaigrette van citroen/olijfolie

Olijfolie

Zout en peper



Bereiding

Bak de Gnocchi in olijfolie voor ongeveer 5 minuten.

Blancheer de broccoli in kokend water

Snij de radijs, tomaat en geitenkaas in stukjes.

Maak een lekkere vinaigrette met een goede olijfolie en citroenzijn

Hussel de salade in een mengkom met de vinaigrette.

Maak van alle ingrediënten een mooie salade op een diep bord, verdeel de ham in roosjes over de salade.

Breng op smaak met zout en peper.

Gnocchi Beef Roerbak

Ingrediënten

Gnocchi di Patate (The Smiling Cook)

Beefreepjes (MAQS)

Orange Chili saus (Sigaya)

Shiitake

Spekreepjes

Peterselie

Parmezaan

Olijfolie

Zout en peper



Bereiding

Roerbak de Gnocchi, Spekreepjes en Shiitake in de olijfolie voor ongeveer 3 minuten.

Voeg hierbij de beefreepjes en Orange Chili saus toe en bak nog 3 minuten.

Serveer het in de pan waar je de Gnocchi in gebakken hebt en garneer deze met peterselie en Parmezaan

Breng op smaak met zout en peper.

Gnocchi Kip & Mozzarella

Ingrediënten

Gnocchi di Patate (The Smiling Cook)

Napolitana (The Smiling Cook)

Kipfilet stukjes (MAQS)

Spinazie

Mozzarella

Kastanjechampignons

Zout en peper



Bereiding

Vul alle ingrediënten in een ovenschaal

Bak in een oven voor 12-14 min op 180 graden

Breng op smaak met zout en peper.