

Champignon gnocchi / Mushroom Gnocchi



Boodschappenlijst

500 gram gnocchi	2 eetlepels Worcestershire sauce
3 eetlepels plantaardige olie	1 theelepel honing
1 teentje knoflook, geperst	½ theelepel chilivlokken
200 gram champignons, in schijfjes	½ eetlepel gehakte peterselie
1 sjalot, gepeld en in ringen gesneden	1 eetlepel citroensap
1 theelepel gehakte tijmblaadjes	25 gram Parmezaanse kaas, geraspt
200 gram spinazie	100 gram Taleggio of mozzarella

Zo maak je champion gnocchi

Verwarm de grill voor tot hoog

Verhit 2 eetlepels olie in een grote ovenvaste koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gnocchi toe en bak ze vier minuten zonder te roeren.

Wacht tot de onderkant knapperig en goudbruin is. Schep de gnocchi om en bak nog twee minuten, neem uit de pan en zet apart.

Voeg de resterende olijfolie toe aan de pan, samen met de knoflook> Doe er champignons, sjalot en tijm bij, bak ze 3 minuten. Roer de champignons af en toe om en breng op smaak met zout en peper.

Doe de gnocchi samen met de spinazie terug in de pan. Voeg Worcestershiresaus, honing, chilivlokken, peterselie en citroensap toe. Roer tot de spinazie geslonken is.

Bestrooi de ovenschotel met Parmezaanse kaas en de schijfjes mozzarella. Zet de pan dan nog 4 minuten onder de grill.

Wacht tot de kaas begint te bubbelen en lichtbruin kleurt

Champignon gnocchi / Mushroom Gnocchi



Shopping list

500g gnocchi	2 tablespoons Worcestershire sauce
3 tablespoons vegetable oil	1 teaspoon honey
1 garlic clove, crushed	½ teaspoon chili flakes
200g mushrooms, sliced	½ tablespoon chopped parsley
1 shallot, peeled and sliced into rings	1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon chopped thyme leaves	25g Parmesan, grated
200g baby spinach	100g Taleggio, sliced (or mozzarella)

How to make Gnocchi with mushrooms

Preheat the grill to high

In a large oven-proof frying pan over medium heat, add 2 tbsp vegetable oil. Add gnocchi and cook for four minutes, without stirring.

Wait until the underside turns crispy and golden brown.

Toss, and cook for a further two minutes, remove from the pan and set aside.

Add remaining olive oil to pan, along with garlic and chopped mushrooms.

Add shallot and thyme, cook for 3 minutes and keep moving the mushrooms.

Season with salt and pepper.

Add the gnocchi back to the pan along with the spinach.

Add Worcestershire sauce, honey, chilli flakes, parsley and lemon juice .

Stir until the spinach has wilted.

Top with Parmesan and sliced mozzarella, place under the grill for 4 minutes.

Wait until the cheese is bubbling and turning light brown