GNOCCHI MET BOERENKOOL, CHORIZO EN BOURSIN-ROOMSAUS



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel
Soort: Vlees

Soms wil je snel en eenvoudig eten, maar moet het ook nog eens smaakvol zijn. Dit gerecht is zo'n gerecht! Binnen 20 minuten op tafel, maar wel erg lekker. En hoe leuk is het om eens compleet wat anders te doen met boerenkool? Iedereen kent de ouderwetse stamppot met rookworst. Bij de Groentemannen is hij vooral favoriet met bataat (zoete aardappel). Eens wat anders dachten we zo. Maar dit Gnocchi gerecht is echt te leuk om eens te maken en het is een eyeopener om boerenkool eens niet in een stamppot te verwerken. Heel veel succes met dit gemakkelijke, maar smaakvol gerecht!



dheden voor 2 personen:
r. Gnocchi

- 2-3 chorizo worsten van de slager
- 350 ml. kippenbouillon
- 150 gr. boerenkool
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 125 ml room
- 50 gr. Boursin (eventueel naar smaak meer)
- Peper en zout
- 2 el. fijn gesneden bieslook
- 1 el. gedroogde peterselie

1) We beginnen met de chorizo worstjes. Deze snijden we in plakjes van 1 cm dikte en bakken we in een beetje roomboter in een paar minuten mooi goudbruin. Haal de stukjes worst eruit en leg ze te drogen op een stuk keukenpapier. Laat de vrij gekomen vet i.c.m. de boter in de pan. Dit geeft de saus van dit gerecht een hele mooie smaaklaag.

2) Bak in een koekenpan de Gnocchi voor 2 a 3 minuten licht goudbruin en zet deze even apart. Snijd ondertussen een sjalotje en de twee tenen knoflook fijn. Fruit in het Chorizo vet, 1 teen knoflook en het sjalotje aan. Voeg vervolgens een 3/4 eetlepel bloem toe en bak dit voor maximaal 2 minuten mee. Zet het vuur allesbehalve hoog, anders verbrand de bloem en wordt alles bitter. Voeg vervolgens de kippenbouillon toe en roer goed door

3) Na een minuut of 2 à 3 voeg je de room en de Boursin toe en blijf goed roeren. De saus wordt al beduidend wat dikker, wat juist de bedoeling is. Voeg op het laatst nog wat peper, zout en platte peterselie toe. De saus is klaar. Nu hoeven we enkel nog de boerenkool te sauteren.

4) Sauteren houdt niet meer in dan iets op een hoog vuur kort verwarmen. Voeg wat extra Virgin olijfolie toe aan een koekenpan en fruit de resterende teen knoflook kort aan. Doe de boerenkool in de pan en blijf goed husselen of roeren. Voeg eventueel naar smaak nog wat olijfolie toe.

5) En dan is het gerecht al klaar! Snel, makkelijk, maar wel enorm smaakvol. Leg de gebakken Gnocchi op een bord. Verdeel er de boerenkool overheen en vervolgens een paar goede eetlepels van de saus. Leg de stukjes uitgebakken worst op het gerecht en top af met wat vers gesneden bieslook.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Passo del Bricco Piemento Rosso (https://www.debigondier.nl/products/passo-del-bricco-piemento-rosso-d-o-c?_pos=1&_psq=passo&_ss=e&_v=1.0) is heel lekker hierbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.