

GNOCCI OP ZIJN ITALIAANS

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 500 gr gnocci
- 5 tomaten
- 1 courgette
- 2 teentjes look
- 1 klein blikje tomatenblokjes of -concassé
- 2 dl room
- 1 soeplepel tomatenpesto*
- Maïzena
- 20 fijne sneden gebakken pancettaspek*
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de gnocci beetgaar.
2. Snijd de tomaten in vier en haal het vruchtvlees van de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. De rest (zaden en vocht) kan worden gebruikt in de saus.
3. Snijd de courgette in schijfjes. Voeg de look, het blikje tomatenblokjes en de zaden/vocht van de tomaten toe. Laat alles gedurende 10 minuten garen.
4. Voeg de room en de tomatenpesto bij de saus.
5. Kruid met peper en zout en dik lichtjes met maïzena.
6. Bak het pancettaspek in een Tefal pan. Meng alles en voeg de blokjes tomaat toe.
7. Kan eventueel heropgewarmd worden in de oven in een vuurvaste schotel gedurende 15min op 180°

