

## **Gnocchi met venkel** (hoofdgerecht voor 4 personen).

Gnocchi (of gnocchi di patate) is één van mijn favoriete pastagerechten. De zachte textuur is heerlijk in combinatie met een tomatensaus of salieboter en natuurlijk geraspte Parmezaanse kaas. Het kan eigenlijk niet fout gaan. Belangrijk is om het gnocchideeg te maken terwijl de aardappelen nog goed heet zijn. Kneed het deeg ook niet te veel want dan blijft het om meer bloem vragen en dan wordt de gnocchi te droog.

### **Ingrediënten**

1 venkel brunoise gesneden, bewaar het loof voor de garnering.  
Olijfolie

500 gram aardappelen gekookt  
150 gram '00' bloem  
1 eidooier  
Flinke snuf zout

50 gram roomboter  
Parmezaan  
Venkelloof  
Zwarte peper  
Een paar blaadjes basilicum

### **Benodigheden**

1 grote pan met gezouten water  
1 aardappelpers  
1 grote stalen kom  
1 grote koekenpan  
4 voorverwarde borden

### **Recept**

Leg de gesneden venkel in een braadslee en breng op smaak met zout en peper. Schenk er wat olijfolie over en schep om. Bak 25 min in de oven op 185°C.

Zet de pan met water op het vuur, hierin wordt de gnocchi straks gekookt. Knijp de gekookte aardappels fijn in een grote kom. Voeg de eidooier de bloem en wat zout toe. Kneed lichtjes door. Leg het deeg op het werkblad, verdeel in vieren en maak er rollen van circa 40 á 50 cm. Verdeel deze in stukken van ongeveer 1,5 á 2 cm. Rol de stukjes deeg tot bolletjes in de hand en druk vervolgens je duim erin. Leg aan de kant totdat al het deeg gevormd is. Doe de gnocchi in de pan met kokend water. Wanneer de gnocchi bovenkomt drijven is deze gaar.

Verhit de 50 gram roomboter in een grote koekenpan. Schep de gare gnocchi in de koekenpan en bak de gnocchi lichtbruin aan. Gooi de gegrilde venkel erbij en schep op. Rasp flink wat Parmezaan erover.

Verdeel over de 4 borden en garneer met wat venkelloof, gescheurde blaadjes basilicum, versgemalen zwarte peper en desgewenst nog wat Parmezaanse kaas.

