

Gnocchi met pittige worst en boerenkool

Porties: 4

Boerenkool met worst, maar dan anders. Combineer ze niet samen in een stampot maar in deze heerlijke verse pasta met een vleugje pit.



Ingrediënten

- **100 g** boerenkool
- **4 stuks** Italiaans gekruide worstjes
- **2 teentjes** knoflook
- **1 tl** venkelzaad
- **1 flinke snuf** chilivlokken
- **1 el** dijonmosterd
- **100 ml** kippenbouillon
- **75 ml** slagroom
- **400 gram** gnocchi
- **30 gram** parmezaan

Bereidingswijze

- 1 Doe de boerenkool in een kom. Schenk er kokend water op tot de kool onder staat.
- 2 Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak het worstvlees erin. Breek grote stukken met een houten lepel in kleinere stukjes en bak tot de randjes goudkleurig en krokant zijn en alles gaar is.
- 3 Voeg de knoflook toe en bak ca. 2 minuten mee. Roer het venkelzaad, de chilivlokken en de mosterd goed erdoorheen.
- 4 Giet de boerenkool af, voeg toe aan de koekenpan en schenk de bouillon erbij. Laat 3-4 minuten zachtjes koken tot hij geslonken en beetgaar is. Roer de slagroom erdoorheen en verhit tot het mengsel bubbelt.
- 5 Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar, schep met een schuimspaan uit de pan en voeg samen met de parmezaan toe aan de koekenpan. Schep alles om tot de gnocchi goed bedekt is.
- 6 Proef en breng zo nodig op smaak met peper en een beetje zout. Serveer in warme kommen met extra parmezaan.

Tips

- Wist je dat het helemaal niet moeilijk is om zelf gnocchi te maken? Probeer het ook eens!

Toegevoegd door Matthieu | Bron:

<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/gnocchi-met-pittige-worst-en-boerenkool/>