

Romige gnocchi met gorgonzola, vijgen en hazelnoten

De lekkerste vrucht is de vijg. Wat een geluk dat er boom tegen onze achtergevel staat. Die natuurlijk elk jaar groter wordt en meer vruchten draagt. Smullen! Onder andere van deze heerlijke overschotel. Het recept komt uit *De snelle bakplaat* van Rukmini Iyer.

Ingrediënten (2 pers.)

- 400 gr gnocchi
- 2 flinke eetlepels crème fraîche
- 1 tl zout
- Versgemalen zwarte peper
- 150 gr Gorgonzola of Saint Agur
- 4 vijgen, in vieren
- Vloeibare honing
- 40 gr hazelnoten, grof gehakt

Opdienen met

- 85 g waterkers
- 1 el citroensap
- ½ el extra vierge olijfolie



Bereiding

1. Verwarm de oven voor tot 180°C. Doe de gnocchi in een grote kom, giet er een volle waterkoker kokend water overheen en laat 2 minuten staan.
2. Giet de gnocchi goed af, doe in een braadslede die groot genoeg is om alles in een enkele laag in te leggen en zorg ervoor dat alles lekker dicht tegen elkaar aan ligt.
3. Roer de crème fraîche erdoorheen en voeg het zout en een beetje versgemalen peper toe.
4. Verdeel de gescheurde kaas en de stukken vijg eroverheen en knijp heel klein druppeltje honing op elk vijgenpartje.
5. Strooi de hazelnoten over het gerecht en zet het 30 minuten in de oven.
6. Meng de waterkers, het citroensap en de extra vierge olijfolie.
7. Leg een paar blaadjes waterkers boven op de gnocchi voor je het gerecht opdient. Geef de rest er als salade bij.