

# Parmezaanse gnocchi

recept vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

---

Dit gerecht at ik tijdens mijn vakantie in Zuid-Afrika bij restaurant Rust en Vrede in Stellenbosch. Chef-kok Fabio Daniel gaf me een kijkje in de keuken. Zijn vrouw Ronda liet me de mooiste wijnen van het domein proeven. Een feest om hier te mogen zijn.



Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de olijfolie, ui, knoflook en tijm in een pan en laat ongeveer een minuut pruttelen tot ze zacht zijn.

Voeg de wijn toe en laat drie minuten doorkoken. Voeg de in stukken gesneden tomaten toe en laat een uur sudderen. Voeg zout naar smaak toe. Was de aardappelen en pof ze in de oven zacht in circa 1 uur. Kook al roerende een marinade van de suiker, het water en de azijn en laat deze afkoelen.

Blancheer de asperges in gezouten water 1,5 minuten en spoel ze koud. Neem vier van de asperges en schil deze. Leg de geschilde asperges in de marinade en zet deze in de koelkast tot het serveren. Pel de aardappelen en pureer ze. Voeg aardappelmeel, ei, eidooier, kaas en iets zout toe en meng met een houten lepel tot een egale gnocchimassa.

Bestrooi het werkvlak met aardappelmeel. Verdeel de aardappelmassa in drieën en rol er lange slangen van. Snijd de slangen in plakken van 1,5 cm dikte. Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook. Kook de gnocchi 3-5 minuten of tot boven komen drijven.

Schep de gnocchi eruit met een schuimspaan en doe ze over in een met olijfolie bestreken kom.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur met olijfolie en bak de gnocchi tot ze wat kleur krijgen. Keer ze en bak de andere kant.

Breng de tomatensaus op smaak met balsamicoazijn. Serveer de gnocchi met twee asperges en tomatensaus per persoon. Eindig met Parmezaanse kaas, gemarineerde asperge en olijven naar smaak.

## Ingrediënten

3 eetlepels extra virgin olijfolie

1 ui

1 teentje knoflook

1-2 eetlepels fijngehakte verse tijmblaadjes

125 ml rode wijn

500 gram tomaten

150 gram aardappelen

12 groene aspergepunten

Voor de marinade

100 gram suiker

100 ml water

70 ml azijn

60 gram aardappelmeel plus extra voor het uitrollen

1 ei

1 eidooier

80 gram geraspte Parmezaanse kaas plus wat extra

zout

balsamicoazijn

zwarte Kalamata olijven

---