

Gnocchi met salie-botersaus

4 personen

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen, bijvoorbeeld Red Star
- 1 eidooier
- 200 g bloem
- 200 g boter
- verse salieblaadjes

Bereiden

Boen de aardappelen schoon met een groenteborstel. Kook ze in de schil (zodat ze niet te veel water absorberen) in gezouten water tot ze gaar zijn. Zorg ervoor dat ze helemaal onder water zijn. Giet de aardappelen af, schil ze en pureer ze terwijl ze nog warm zijn - dan gaat het makkelijker - en het liefst zonder klontjes. Laat de aardappelen even afkoelen. Voeg een eidooier aan de gepureerde aardappelen toe. Kneed de puree op een met bloem bestoven werkvlak terwijl je er af en toe een beetje bloem bij strooit, zodat je een zacht maar elastisch deeg krijgt. Kneed niet te hard anders wordt het deeg plakkerig. Neem een stuk van het deeg, strooi er nog extra bloem op en rol het met de handen tot een 'worstje' van ca. 2 cm dik. Snijd deze rol in kleine stukjes ter grootte van een vingerkootje. Herhaal dit tot al het deeg in stukjes is verdeeld. Neem een grote vork en houd die in je hand met de tanden naar boven gericht. Druk nu elk stukje deeg zachtjes met je duim tegen de tanden van de vork en laat de gnocchi op een schone doek er vanaf rollen. Of krul de gnocchi met een houten 'rigagnocchi'. Herhaal dit met alle stukjes deeg. Kook de gnocchi in ruim kokend water met zout. Wanneer ze klaar zijn, komen ze vanzelf aan de oppervlakte drijven; dat duurt slechts enkele minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het water en leg ze in een warme schaal. Maak intussen de botersaus: laat de boter op zacht vuur smelten, voeg de salieblaadjes toe als de gesmolten boter doorzichtig wordt en laat het geheel een paar minuten op smaak komen. Giet de saus over de gekookte gnocchi. Serveer met versgeraspte Parmezaanse kaas.

Wijnadvies: Pinot nero Il Falchetto, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort