



# Gnocchi alla romana, con funghi

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd 45 minuten + 75 minuten wachten

## Ingrediënten

### **Bechamelsaus:**

30 g boter  
30 g bloem  
500 ml volle melk  
150 g kastanjechampignons, in plakjes  
2 teentjes knoflook, gehalveerd  
10 g eekhoorntjesbroodpoeder

### **Gnocchi:**

1 l volle melk  
250 g semolina (griesmeel)  
3 eidooiers  
75 g boter, in blokjes  
75 g parmezaanse kaas, geraspt  
10 g eekhoorntjesbroodpoeder  
snuifje nootmuskaat  
2 el olijfolie  
50 g provolone, geraspt  
150 g gemengde paddenstoelen, schoongemaakt  
1 kleine truffel (soort naar keuze en seizoen)  
1 el olijfolie met kruidige smaak

**Extra:** 2 bakplaten met bakpapier

## Bereiding

- Verhit voor de bechamel de boter en voeg de bloem toe als de boter is gesmolten. Roer goed door en laat op lage stand even garen. Voeg de melk toe en breng al roerend aan de kook. Kook even door en voeg de

champignons, knoflook en eekhoortjesbroodpoeder toe. Schep alles in een ruime magnetronbestendige kom. Zet de saus afgedekt 2 minuten op de hoogste stand van de magnetron. Roer door en zet hem nog 2 minuten terug. Herhaal dit nog 2 keer (voeg eventueel wat melk toe als het te dik wordt). Zeef de bechamel en breng op smaak met zout. Zet afgedekt weg.

- Breng voor de gnocchi de melk aan de kook. Voeg al roerend het griesmeel toe en laat op lage stand al roerend doorkoken (pas op, want het mengsel wordt dik en kan gaan spetteren). Kook zachtjes gedurende 15 minuten en roer regelmatig. Neem van het vuur en voeg de dooiers, boter, kaas, eekhoortjesbroodpoeder en nootmuskaat toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Stort de dikke pap uit op de bakplaat en strijk uit tot een plak van ruim 1 cm dik. Dek af met vershoudfolie, zet gedurende 1 uur in de koeling en laat opstijven.
- Steek rondjes van circa 6 cm breed uit de pap. Leg ze op een andere bakplaat en besprenkel met olie. Bak ze 15 minuten in een oven van 200°C. Bestrooi met de provolone en zet nog een paar minuten terug in de oven.
- Verhit de overige olie en bak hierin de paddenstoelen 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de bechamelsaus in de magnetron. Leg de gnocchi op een bord, schep er wat saus bij en verdeel de paddenstoelen eromheen. Rasp er truffel over en besprenkel met olijfolie.

- **Tip:**

Maak een snelle kruidenolie voor het besprenkelen:

blancheer een handje peterselieblaadjes 10 seconden, spoel in ijswater, knijp uit en meng in de blender met 100 ml milde olie.