**Ge­bak­ken gnoc­chi met to­ma­ten­saus en kal­koen**



Bovenkant formulier









Onderkant formulier

Bovenkant formulier









Onderkant formulier

**Ingrediënten: 4 personen**

* 300 g winterpeen
* 1 rode paprika
* 2 tenen knoflook
* 5 el olijfolie
* 800 g tomatenpartjes (blik à 400 g)
* 1 el balsamicoglazuur (flesje 67 g)
* 500 g gnocchi
* 250 g kalkoenschnitzels / kipfilet
* 15 g basilicum (bakje)

**Bereiden:**

1. Snijd de winterpeen in plakjes van 1 cm en deze in blokjes van 1 x 1 cm (brunoise). Snijd de paprika in stukjes van ½ cm en snijd de knoflook fijn.
2. Verhit 2 el olie in een hapjespan en bak de peen, paprika en knoflook 4 min. op middelhoog vuur. Voeg de bliktomaten en het balsamicoglazuur toe. Breng aan de kook en laat 15 min. zachtjes koken. Breng de saus op smaak met peper en eventueel zout.
3. Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Voeg de gnocchi toe en bak in 12 min. op middelhoog vuur goudbruin en knapperig.
4. Snijd ondertussen de kalkoen in kleine stukjes. Voeg het vlees toe aan de tomatensaus en warm 3 min. mee.
5. Voeg de gnocchi toe aan de tomatensaus en schep om. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes en strooi over de gnocchi.

**combinatietip:**

Lekker met geraspte Parmezaanse kaas. Het recept is dan niet meer lactosevrij.