

Ingrediënten voor 4 personen

3 grote (oranje) zoete aardappels  
(750g) 2 bollen knoflook 24  
blaadjes salie 250 g bloem stukje  
parmezaanse kaas (50g) 50 g  
boter 2 el olijfolie peper en zout  
uit de molen snuf gemalen  
nootmuskaat

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gnocchi van Zoete Aardappel met Gepofte Knoflook

Kerstmenu Potatoes

### Hulpmiddelen

Oven met bakplaat Zeef Ruime pan Vergiet Koekenpan Knoflookpers

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden celcius. Was en droog de zoete aardappels. Snij het kapje van de bollen knoflook. bestrijk ze rondom met olijfolie en prik ze hier en daar in met een vork. Leg de knoflook en aardappelen op een bakplaat en zet ze 45-55 min. in de oven (tot ze zacht aanvoelen).

### Bereidingswijze

Laat de aardappels wat afkoelen, schil ze en prak ze met een vork. Druk van 1 bol knoflook de teentjes uit de schilletjes en meng de knoflookpuree door het aardappelkruim. Breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat. Zeef de bloem boven de aardappelpuree en kneed tot een stvig soepel deeg ontstaat. Verdeel het deeg in zes porties en rol er, op een met bloem bestoven werkblad, dunne rolletjes van (ongeveer 1,5 cm dik). Snij de rolletjes in stukjes van 2 cm en druk er met de vork aan een kant een motiefje in. Zo blijft de saus beter hangen. Kook de gnocchi in een ruime pan met wat en wat zout 2-3 min. gaar. De deegballetjes komen dan naar boven drijven. Laat ze uitlekken in een vergiet. Smelt boter in een koekenpan en bak hierin op laag vuur de salieblaadjes. Knijp de knoflookteentjes uit de andere bol en roer ze door het boter.

### Serveertips

Verdeel de gnocchi over 4 borden. Schenk de botersaus over de gnocchi en schaaf grove krullen parmezaanse kaas over elk bord.

