Hoofdgerechten / Italië

Aardappelgnocchi

Wolkenlichte kussenknoedels gemaakt van nog warme gepofte aardappel, net genoeg bloem en een enkel ei - de paradox van de Italiaanse grootmoeder: hoe minder je het deeg bewerkt, hoe beter de gnocchi. Eén gram extra bloem is het verschil tussen een knoedel en een torpedo.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1000 g Russet- of Yukon Gold-aardappelen (meelachtige variant)
- ☐ 200 g bloem (plus extra voor banketmeel)
- ☐ 1 heel ei (groot), losgeklopt
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 30 g Parmigiano-Reggiano, geraspt (optionele afwerking)
- ☐ 40 g Ongezouten boter, voor pannensaus

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 200 C (400 F). Schrob de aardappels, prik er overal gaatjes in met een vork en plaats ze direct op het ovenrooster (niet in folie gewikkeld – je wilt dat het vocht ontsnapt). Bak gedurende 55-70 minuten tot het midden gaar is als je er met een spies in prikt en de schil papierachtig en strak is. Kook de aardappelen niet; koken voegt water toe, waardoor er meer bloem nodig is, waardoor er zware gnocchi ontstaan.

02 Terwijl de aardappelen nog steeds gloeiend heet zijn, halveer je ze en schep je het vruchtvlees rechtstreeks door een rijstmachine of voedselmolen op een schoon bord of bakplaat. Verdeel de aardappelrijst in een dunne laag en laat de stoom 3-4 minuten ontsnappen. Pureer niet met een stamper; deze verplettert de cellen en creëert een lijmachtige pasta. Koel totdat je het aankan, maar niet meer.

03 Maak een kuiltje in de rijstaardappel. Voeg het losgeklopte ei en het zout toe aan het kuiltje. Strooi de bloem erover. Gebruik een bankschraper of uw vingertoppen om het mengsel te snijden en samen te vouwen – niet kneden. Werk tot het net gemengd is: er vormt zich een ruig deeg en er blijft geen droge bloem achter. Zodra je een samenhangende massa ziet, stop dan. Door te veel te werken ontstaan er gluten en worden gnocchi taai.

04 Bebloem je werkblad lichtjes. Scheur een golfbaldeel van het deeg af en rol het tot een touw met een diameter van ongeveer 1,5 cm, waarbij u vanuit het midden een gelijkmatige druk uitoefent. Snij het touw in kussens van 2 cm met een bankschraper. Optioneel: rol elk stuk over een vork of gnocchi-bord en druk zachtjes met je duim om ribbels te creëren die de saus vasthouden. Leg het in een enkele laag op een licht met bloem bestoven bakplaat.

05 Breng een grote pan met goed gezouten water aan de kook. Kook gnocchi in porties van 20-25 stuks. Ze zijn klaar zodra ze naar de oppervlakte dobberen en daar 30 seconden zijn gebleven – niet langer. Haal het met een schuimspaan rechtstreeks in een koekenpan met gebruinde boter op middelhoog vuur. Meng om te coaten en eindig in de boter gedurende 60 seconden tot het licht goudbruin is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / gnocchi