

Aardappelgnocchi

500 gr aardappelen
125 gr bloem
30 gr boter
1 ei
100 gr geraspte kaas
zout en peper
nootmuskaat



Kook de aardappelen gaar, laat ze uitlekken en iets afkoelen en pureer met een stamper. Geen staafmixer gebruiken, want dan wordt het lijm. Voeg bloem, ei, boter en kaas bij de puree, roer en maak op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Kneed alles tot een geheel, maar niet te lang, want daar worden de gnocchi stug van. Bestrooi het schone aanrecht met bloem, verdeel de deegbal in 5 gelijke

stukken.

Rol deze uit tot lange slierten van een duim dik, snijd de slierten in kleine stukjes en laat een uurtje drogen.

Kook de gnocchi, 6 tegelijk, in ruim water; ze zijn gaar als ze boven komen drijven.

Nog lekkerder: gegratineerd in de oven met wat kaas erover, en met tomatensaus erbij.