

# MAROS

Vers Vlees



## RECEPT: ROERBAK MET GNOCCHI EN SPEKLAPJES

### INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 200 g paddenstoelen voor risotto
- ✓ 1 salade-uitje
- ✓ 300 g gnocchi
- ✓ 4 speklappen
- ✓ 2 el sojasaus
- ✓ 1½ el arachideolie
- ✓ 200 g verse spinazie

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**  
⌚ **WACHTTIJD: - MINUTEN**

### BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Snijd de paddenstoelen in stukken en de salade-ui in ringen. De kruiden uit de paddenstoelenmix gebruik je niet. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af als de gnocchi gaat drijven
- ➔ Bestrijk de speklapjes met het bakkwastje met de helft van de sojasaus. Verhit ⅓ van de olie in een koekenpan en bak de speklapjes in 6 min. krokant. Keer halverwege.
- ➔ Verhit ondertussen de rest van de olie in een hapjespan en bak de paddenstoelen 3 min. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Voeg de gnocchi en de rest van de sojasaus toe en bak 2 min. mee. Verdeel over de borden en verdeel de speklapjes erover. Bestrooi met de salade-ui.

*Eet smakelijk,  
Maros Roosendaal*

**KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL**

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949