

Recept van Bart Tailleu, restaurant Langue d'Oc Gnocchi van pastinaak

Voorgerecht voor 4 personen

3 aardappelen
2 pastinaken
50 g grana padano
Ongeveer 200 g bloem
Boter
Fijngesneden bieslook
Guérande zout
Versgemalen peper

Boen de pastinaken en de aardappelen onder stromend water en kook beide groenten in de schil gedurende 20 minuten in gezouten water.

Verwijder de schil van de groenten, snijd ze in stukken en pureer ze.

Voeg zoveel bloem toe dat er een stevig, kneedbaar mengsel ontstaat.

Vorm rollen van het "deeg". Snijd de rollen in stukjes.

Breng gezouten water aan de kook en dompel de gnocchi erin.

Wacht tot ze boven komen drijven en tel tot drie.

Haal ze er dan met een schuimspaan uit en dien ze meteen op, met een klontje boter en bieslook.