



## Gnocchi met zuurkoolsaus en druiven

Dit gerecht smaakt even funky als dat het klinkt. Het is een beetje een gek recept, met een kazig sausje gemaakt van zuurkool en gebakken druiven. Maar als je van alle componenten tegelijk een hapje in je mond stopt, ontstaat er een symfonie van mooie smaken die elkaar bijzonder goed aanvullen. De zachte gnocchi vormt een perfect podium voor de scherpe maar romige zuurheid van de saus, die weer mooi wordt uitgebalanceerd door de zoete druiven en lichtbittere roodlof. Daar kun je je gasten echt mee verrassen!

### Ingrediënten

voor ca. 4 personen

- 75 g cashewnoten, gebrand en ongezoeten
- 150 ml water
- 150 g zuurkool
- zout en peper
- 400 g gnocchi, zelfgemaakt van paarse aardappels, of kant en klaar uit de winkel
- 3 el olijfolie + extra om mee te garneren
- 250 g rode druiven, gehalveerd
- naaldjes van 1 takje rozemarijn
- 1 el balsamicoazijn
- 2 kropjes roodlof
- 4 el vegan parmezaan (zelfgemaakt van cashewnoten en edelgistvlokken, of van een stuk)

### Extra benodigdheden

Powerblender, staafmixer of hakmolentje

### Bereidingswijze

Zet de cashewnoten met 150 ml water op in een klein pannetje. Kook de cashews op laag vuur met een deksel op de pan, tot ze wit en zacht zijn geworden. Pureer de cashews samen met het kookvocht en de zuurkool tot een gladde saus. Dit gaat het allerbest met een powerblender, maar je kunt natuurlijk ook een staafmixer of hakmolentje gebruiken. Voeg nog een scheutje water toe als de saus te dik is. Breng goed op smaak met zout en peper.

Breng een pan met water aan de kook. Voeg royaal zout toe. Kook de gnocchi in enkele minuten gaar, ze zijn klaar zodra ze komen bovendrijven. Giet af en laat ze goed uitlekken. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Bak de gnocchi even kort aan op hoog vuur, tot ze beginnen te bruinen. Voeg de druiven en rozemarijnnaaldjes toe en bak ze mee. Draai het vuur lager en voeg de balsamicoazijn toe. Breng alles op smaak met zout en peper.

Verwarm de borden waarop je dit gerecht wilt serveren. Spreid wat van het kazige zuurkoolsausje uit op elk bord met de bolle kant van een lepel. Leg hier wat blaadjes roodlof op en verdeel het gnocchimengsel erover. Garneer met een klein sliertje olijfolie en wat vegan parmezaan.

Alle recepten zijn afkomstig uit het boek Very Merry Vegan December van Maartje Borst. Foto's door Lisette Kreisler.

