Gnocchi met zoete aardappel & wodkasaus

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 zoete aardappels
2 sjalotten (fijngesneden)
1 scheut olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 deciliter wodka
1 blik gepelde tomaat
500 gram gnocchi
100 gram Parmezaanse kaas
1 bol basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Wikkel elke zoete aardappel in aluminiumfolie en leg ze 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven of 30 minuten in de airfryer. Laat afkoelen. Verwijder de schil. Pureer het vruchtvlees met een mixer of in de keukenrobot en zet opzij.**

2. **Fruit de sjalotten glazig in olijfolie. Voeg de knoflook en het Spaanse pepertje toe. Overgiet met de wodka en laat deze inkoken. Mix of prak de gepelde tomaten fijn. Voeg de tomaten en de zoeteaardappelpuree toe. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.**

3. **Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af. Meng met de tomatensaus. Schep in een ovenschaal en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Zet 10 minuten onder de grill en werk af met basilicum.**