



*Elvea, een feest uit Italië*

## Gnocchi met tomaat en burrata



### Ingredienten voor 4 Personen

500 g	gnocchi
2 teentjes	look
500 g	kerstomaatjes
2 eetlepels	ELVEA Pomo e Legumi
100 ml	room
1 bol	burrata
Een paar	basilicumblaadjes
	peper
	zout
	olijfolie

### Bereiding

1. Kook de gnocchi al dente in gezouten water.
2. Fruit de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg de kerstomaatjes toe en laat ze helemaal zacht stoven. Doe daarna de Pomo e Legumi en de room erbij.
3. Giet de gnocchi af en meng onder de saus. Breng het geheel nog op smaak met peper en zout.
4. Verdeel de gnocchi over bordjes, schep er wat burrata bovenop en werk af met een blaadje basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

