

GNOCCHI NAPOLITANA MET ZEEBAARS, SPINAZIE EN BIMI

INGREDIËNTEN

Gnocchi di Patate (Smiling Cook)

Napolitana saus (Smiling Cook)

Zeebaars

Half gedroogde zontomaat

Verse bladspinazie

Bimi

Parmezaan

Verse oregano

Olijfolie



BEREIDING

Laat de Gnocchi een dag van tevoren ontdooien in de koeling.

Snijd de zeebaars in grove stukken met vel.

Gaar de vis kort in de oven zodat deze stevig blijft.

Gaar de bimi kort op stoom en halveer de stelen indien nodig.

Meng de Gnocchi koud met de Napolitana saus.

Meng daarna de spinazie en een deel van de half gedroogde zontomaten door het geheel.

Verdeel de gnocchi in een maaltijdschaal.

Verdeel de stukken zeebaars en bimi gelijkmatig over de schaal.

Top af met Parmezaan, resterende zontomaten en verse oregano.