



Ingrediënten

1250	kg	aardappel(s)
625	g	bloem
125	g	griesmeel
wat zout		

MeP & Bereidingswijze

- alles afwegen

1. Kook de aardappelen tot ze gaar zijn maar niet uit elkaar vallen.
2. Pel terwijl het nog heet is en druk door de pers.
3. Meng onmiddellijk met bloem, griesmeel en zout (naar smaak) en kneed tot een glad deeg.
4. Voeg indien nodig wat bloem toe.
5. Laat het deeg een kwartier rusten.
6. Vorm rolletjes ter dikte van je duim uit het deeg,
7. Snijd stukjes ter grootte van je duim af en vorm ze zoals je wilt.
8. Zet een pan op
9. Laat het trekken in kokend gezouten water. Als de gnocchi naar boven komen drijven, zijn ze gaar.