



Griekse citroenkip

met gebakken gnocchi en zomergroenten



20-30min



2 personen

Gnocchi is officieel een pastasoort, al wordt het deels gemaakt met aardappels. Het komt oorspronkelijk uit Noord-Italië, waar het koelere klimaat zich beter leent voor het verbouwen van aardappels dan graan. Als je gnocchi kookt, krijg je heerlijk zachte deegkussentjes, die het goed doen in rijke sauzen. En als je ze in de pan bakt, zoals in dit zomerse recept, wordt de pasta juist lekker knapperig. Hoe eet jij 'm het liefst?

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje gedroogde oregano
- 500g gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp

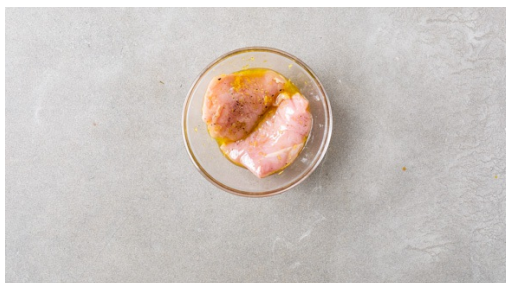
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

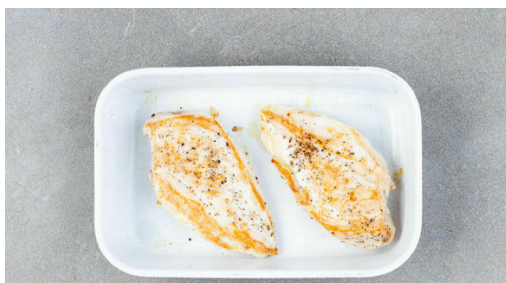
Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 22.4g, koolhydraten 93.6g, eiwit 44.0g



1. Kip voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Wrijf in met 1tl olijfolie en een flinke snuf zout en peper.



4. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** in 1-2min per kant stevig aan en leg de **filets** in een ovenschaal. Bestrooi rondom met wat **gedroogde oregano** en rooster de **kip** in 6-8min goudbruin en gaar in de oven.



2. Courgette snijden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Gnocchi & groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op hoog vuur met wat olie of water. Bak de **gnocchi** in 4-5min rondom goudbruin. Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette** 2-3min, voeg de **tomaat** en **knoflook** toe en breng alles op smaak met **oregano naar wens, 1tl citroenrasp, 1-2tl citroensap**, zout en peper.



3. Knoflook snijden

Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Afmaken & serveren

Meng de **gebakken groenten** met de **gnocchi** en breng het geheel op smaak met **citroenrasp, citroensap**, zout en peper. Verdeel over de borden, snijd de **kip** in plakken en serveer er bovenop.