



Italiaanse kippenbouten uit de oven

met gnocchi en venkel-tomatensaus



ca. 45min



2 personen

Wij zijn dol op gerechten waarbij de oven bijna al het werk doet. Vandaag schuif je de kippenbouten en de venkel-tomatensaus erin en terwijl die roosteren, hoef jij alleen nog maar de gnocchi te bakken en wat basilicum te hakken en kaas te raspen. Makkelijker kunnen we het niet voor je maken!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 2 kippenbouten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g tomatenpassata
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 500g gnocchi ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 43.6g, koolhydraten 94.0g, eiwit 53.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Pel en snijd de **ui** in smalle partjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



2. Kip kruiden

Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met 1el olijfolie, de **Italiaanse kruidenmix** en een snuf zout en peper.



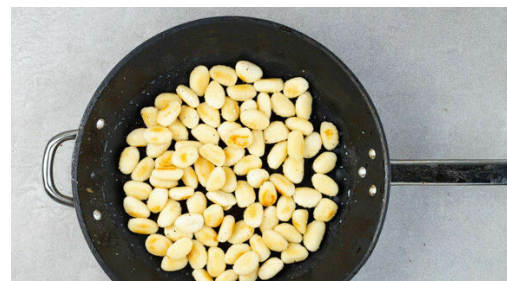
3. Kip en groenten garen

Doe de **venkel**, **ui** en **knoflook** in een middelgrote ovenschaal en meng met de **tomatenpassata** en een snuf zout en peper. Leg de **kippenbouten** met het **vel** naar boven op de **groenten** en rooster het geheel ca. 15min in de oven. Keer de **kip** om, rooster ca. 10min en keer de **kip** nog een keer om. Rooster nog 5-10min, tot de **kip** goudbruin en knapperig is.



4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



5. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie, nadat je de **kip** voor de laatste keer omgedraaid hebt. Voeg de **gnocchi** toe en bak ze in ca. 6min rondom goudbruin.



6. Afmaken & serveren

Hak de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Schep de **helft van de basilicum** en de **helft van de kaas** door de **gnocchi** en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **gnocchi** met de **kip** en de **groenten** en bestrooi alles met de **rest van de basilicum** en de **rest van de kaas**.