

DINNERLY



Kipfilet op rozemarijn-gnocchi

met knolselderij en wortel



30-40min



2 personen

Verlang jij ook zo naar Italiaanse vakanties? Zon, wijn, Middeleeuwse piazza's met grote fontein? Met dit lekkere recept raak je thuis in de fijnste Italiaanse sferen. De gnocchi bakken we in rozemarijnboter, wat al heel luxe voelt, en de smaak van de kip wordt versterkt door frisse citroen. Mmm, eigenlijk hoeven we niet eens op reis...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk knolselderij⁹
- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 500g gnocchi¹
- 1 onbehandelde citroen
- 5g verse rozemarijn

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter⁷
- 1el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

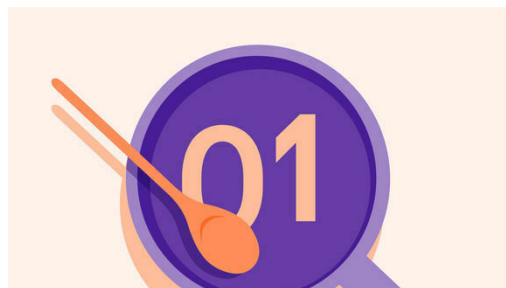
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

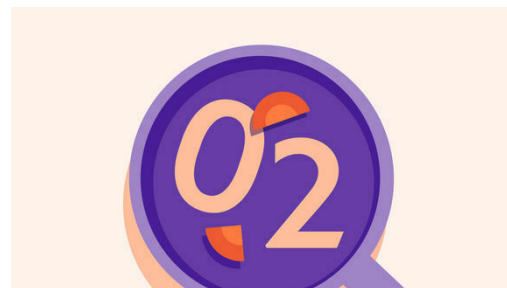
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 936kcal, vet 39.0g, koolhydraten 98.2g, eiwit 45.0g



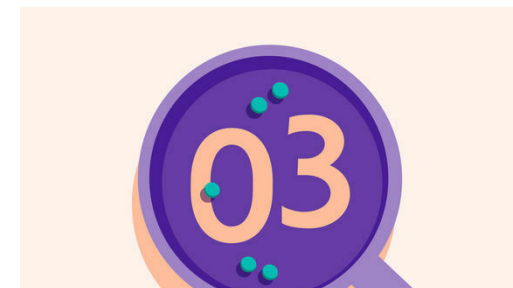
1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **knolselderij** en schrob of schil de **wortel**. Snij beide in staafjes van ca. 1cm breed. Leg de **groente** op een bakplaat met papier en meng er 1el olijfolie en een snuf zout doorheen. Bak de **groente** 20-25min tot ze bruin beginnen te worden. Af en toe goed husselen.



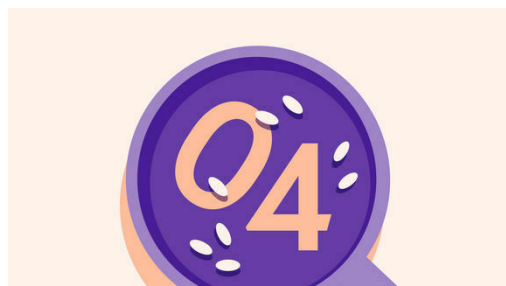
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier. Meng in een diep bord 1el bloem met een flinke snuf peper en zout en wentel het **vlees** hier doorheen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie en bak het **vlees** op hoog vuur 3-4min per kant. Leg het **vlees** dan bij de **groente** in de oven en bak ca. 10min mee. De pan gebruiken we direct weer.



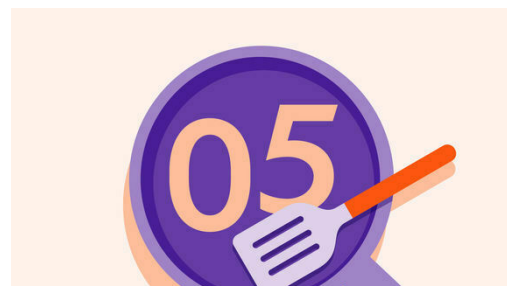
3. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **gnocchi** aan de kook met een snuf zout. Rasp de **citroenschil** en snij de **citroen** in parten. Pluk de **rozemarijn** van de steeltjes. Pel 1 teen knoflook en snij deze in dunne plakjes.



4. Rozemarijnboter maken

Smelt 3el boter in de koekenpan. Roer de **rozemarijn**, de knoflook en een snuf zout erdoor en laat 3-5min bakken, tot de knoflook een beetje bruin wordt en de **rozemarijn** knapperig is. Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 3-4min tot ze naar boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat de **gnocchi** dan uitlekken in een zeef of vergiet.



5. Afmaken en serveren

Wentel de **gnocchi** door de **rozemarijnboter** en kruid met een snuf peper en zout. Snij het **vlees** in plakken. Verdeel de **gnocchi** en de **groente** over de borden en leg het **vlees** erop. Bestrooi met wat **citroenrasp** en druppel er een beetje **rozemarijnboter** overheen. Serveer met de **citroenparten**.



6. Maar dan zonder boter

Wij vinden dit een heerlijk recept door die rijke rozemarijnboter. Maar als je geen zuivel mag of wil eten, kun je de boter vervangen door olijfolie. Ook hartstikke lekker!