



## Griekse citroenkip

met gebakken gnocchi en zomergroenten



ca. 20min



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

- 1x kipstukjes
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 courgette
- 1x cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 pak gnocchi <sup>1</sup>
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- fijne 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.

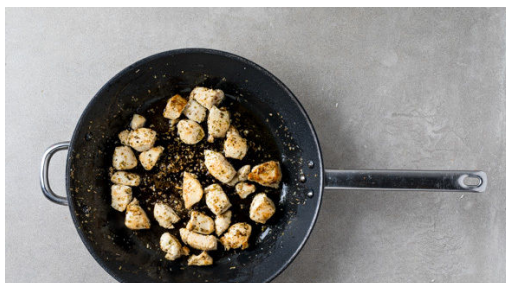
### Voedingswaarde per portie

calorieën 751kcal, vet 20.6g, koolhydraten 88.5g, eiwit 49.7g



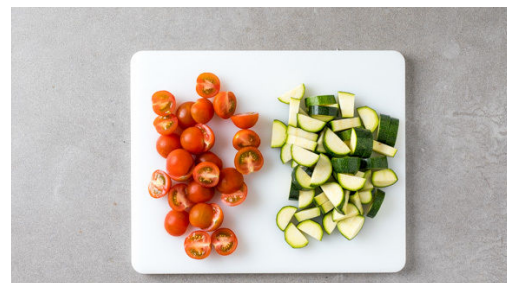
### 1. Kip voorbereiden

Meng de **kipstukjes** met 1tl olijfolie, **1/2-1tl oregano** en een snuf zout en peper.



### 4. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 5-6min rondom goudbruin. Schep de **kip** op een bord en zet opzij.



### 2. Groenten snijden

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



### 5. Groenten bakken

Bak de **gnocchi** in dezelfde pan 4-5min op middelhoog vuur. Voeg evt. een scheutje kookwater of extra olie toe. Verhit tegelijkertijd 1el olijfolie in een 2e grote koekenpan. Bak de **courgette** 2-3min. Voeg de **tomaten** en **knoflook** toe en schep om. Breng de **groenten** op smaak met **1tl citroenrasp**, **2-3tl citroensap**, **oregano** en peper en zout naar wens.



### 3. Smaakmakers voorbereiden

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



### 6. Serveren

Schep de **gnocchi** voorzichtig door de **groenten** en voeg de **kip** toe. Breng de **gnocchi** op smaak met meer **citroenrasp**, **sap** en peper en zout naar wens. Schep de **gnocchi** op en rasp er de **kaas** fijn boven.