



V3: Vegetarische kip met gnocchi

met romige spinazie en limoen



20-30min



2 personen

Als je na een drukke dag niet te veel tijd in de keuken wil doorbrengen, is dit snelle gerecht een perfecte keuze. Een avg'tje in een moderne jas: malse gebraden vegan kipstukjes van Heura, knapperig gebakken gnocchi en zelfgemaakte spinazie à la crème met crème fraîche. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x mediterrane vegan kipstukjes ⁶
- 1 onbehandelde limoen
- 500g gnocchi ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

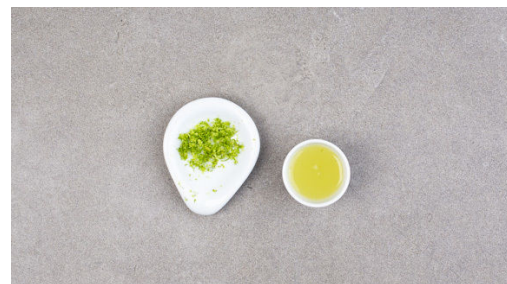
Voedingswaarde per portie

calorieën 930kcal, vet 45.0g, koolhydraten 95.2g, eiwit 32.9g



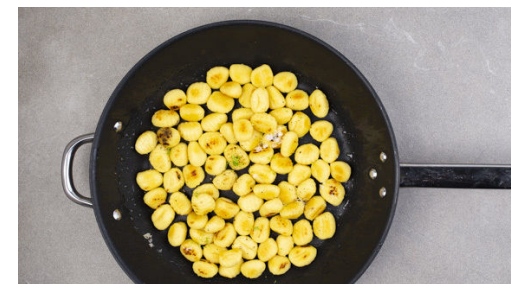
1. Ui snijden

Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



2. Limoen voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



3. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Voeg de **gnocchi** toe en bak in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Breng op smaak met peper, zout, **limoenrasp** en **limoensap** naar wens.



4. Vegan kipstukjes bakken

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Braad de **vegan kipstukjes** in 3-4min rondom goudbruin. Schep op een bord en laat afgedekt rusten.



5. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1 el boter en bak de **ui** en **knoflook** 1-2min. Bestuif met 1 tl bloem en blus af met 50ml water. Laat ca. 1min zachtjes pruttelen op laag vuur en voeg de **crème fraîche** toe. Schep de **spinazie** door de **sous**, laat slinken en breng het geheel op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en opdienen

Serveer de **sous** met de **gnocchi** en de **vegan kipstukjes**.