



Gebraden kipfilet 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 kipfilet, knapperig gebakken gnocchi en zelfgemaakte spinazie à la crème, met crème fraîche. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 1 onbehandelde limoen
- 500g gnocchi ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- 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 966kcal, vet 44.8g, koolhydraten 93.3g, eiwit 45.9g



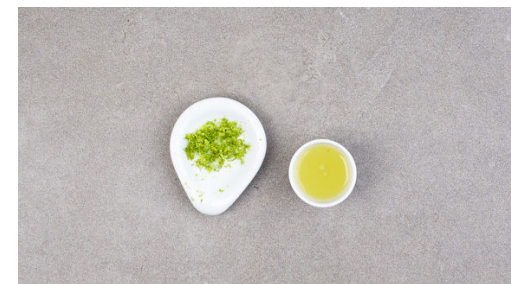
1. Ui snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



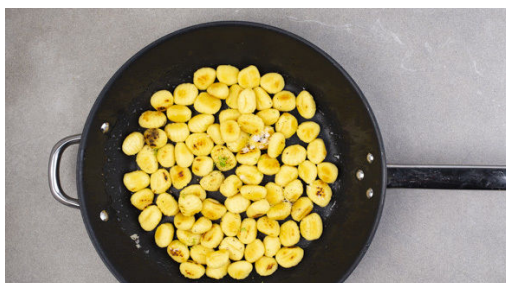
2. Kip snijden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes.



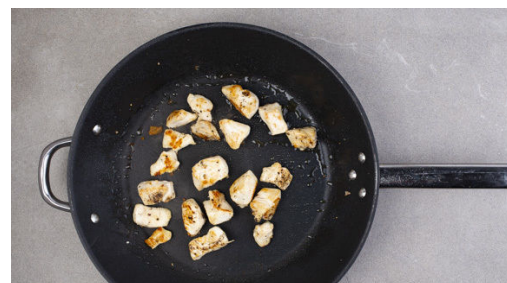
3. Limoen voorbereiden

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



4. Gnocchi bakken

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



5. Kip braden

Verhit een 2e grote koekenpan met 1 el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **kipstukjes** toe met een snuf peper en zout en braad ze in 3-4min rondom goudbruin. Schep op een bord, dek af en zet de pan terug op middelhoog vuur.



6. Saus maken

Laat 1 el boter smelten en voeg de **ui** en **knoflook** toe. Bak 1-2min, strooi 1tl bloem in de pan en schenk er 50ml water bij. Laat ca. 1min zachtjes pruttelen en voeg de **crème fraîche** toe. Schep de **spinazie** door de **sous**, laat slinken en breng het geheel op smaak met peper en zout. Serveer met de **kipstukjes** en de **gnocchi**.