

DINNERLY



Express+ Kipfilet op gnocchi met olijf-tomatensaus en amandelen



binnen 20min



2 personen

Woooh! Heerlijke gnocchi met malse kip, we krijgen er nú al geen genoeg van. En dan maken we er ook nog eens een fijne saus van olijven en cherrytomaat bij waar je je vingers bij aflikt. Als kers op de taart, eh op de gnocchimaaltijd natuurlijk, garneer je dit gerecht met knapperige amandelen. Als dat geen droom is.. Smakelijk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 kipfilet
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 ui
- 250g cherrytomaten
- 25g amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 806kcal, vet 25.9g, koolhydraten 92.5g, eiwit 46.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **helft van de kruidenmix** met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij in **2 platte filets** en wrijf in met de **kruidenolie**. Snij de **olijven** grof. Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes.



2. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Bak het **vlees** ca. 4min op één kant, keer om en bak nog 2min. Dek de pan dan af en laat het **vlees** 2min verder garen. Neem de pan van het vuur en zet de pan afgedekt opzij.



3. Saus bereiden

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie. Voeg de **olijven, ui, tomaten, knoflook, rest van de kruidenmix** en een snuf suiker toe aan de pan en laat 5-6min koken, tot de **tomaten** zacht zijn en er een saus is ontstaan.



4. Gnocchi garen

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de **gnocchi** dan uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Hak de **amandelen** fijn. Schep de **gnocchi** door de saus en breng op smaak met peper en zout. Voeg 1 voor 1 eetlepel **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Snij het **vlees** diagonaal in, leg boven op de **gnocchi** en garneer met de **amandelen**.



6. Nog meer?!

Spaanse peper maakt deze toch al rode saus wat pittiger, terwijl babyspinazie voor groene frisheid zorgt. Meer zin in romig? Voeg dan wat geraspte courgette toe. Zo is er voor ieder wat wils.