



V3: Gebraden kipfilet met erwtengnocchi

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 erwtengnocchi 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
- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 150g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter⁷
- 1tl bloem¹
- 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

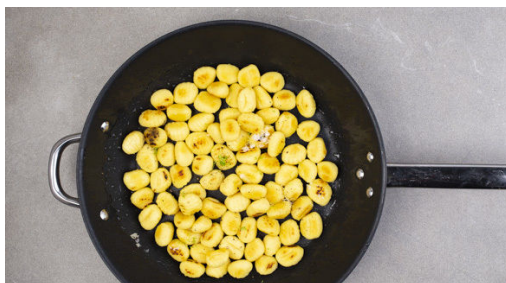
Voedingswaarde per portie

calorieën 964kcal, vet 45.1g, koolhydraten 89.3g, eiwit 46.3g



1. Ui snijden

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



4. Erwtengnocchi bakken

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



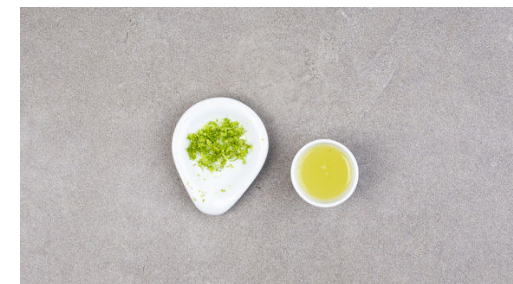
2. Kip snijden

Dep de **kipfilet** droog en snijd in 1-2cm grote blokjes.



5. Kip braden

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **kipstukjes** toe met een snuf peper en zout en braad ze in 3-4min rondom goudbruin. Schep op een bord en laat afgedekt rusten.



3. Limoen voorbereiden

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



6. Saus maken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **ui** en **knoflook** 1-2min. Bestuif met 1tl 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 **saus**, laat slinken en breng het geheel op smaak met peper en zout. Serveer de **saus** met de **erwtengnocchi** en de **kipstukjes**.