

DINNERLY



Knapperige gnocchi met kipreepjes en broccoli en zelfgemaakte pesto



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly proberen we vaak afwisseling met efficiëntie te combineren. Dit recept is daar een perfect voorbeeld van: veelkleurige ingrediënten met allerlei smaken, texturen en voedingsstoffen, én het is ontzettend makkelijk te bereiden. Daarnaast is het ook gaaf zelf een snelle pesto te maken. Simpel, gezond en natuurlijk errûg lekker – wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote broccoli
- 1 rode ui
- 500g gnocchi ¹
- 2 blokjes Italiaanse kaas ²
- 10g verse basilicum
- 1 kipfilet

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef of vergiet
- staafmixer met beker

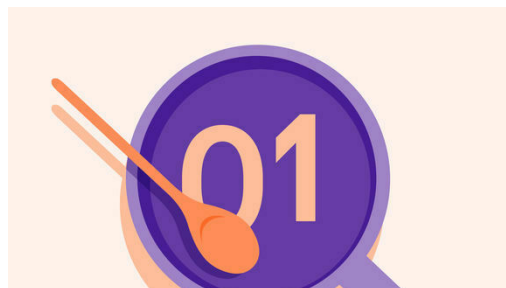
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

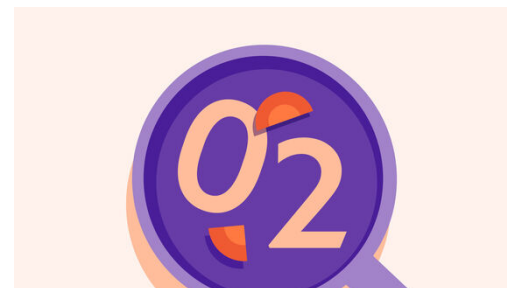
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1041kcal, vet 47.8g, koolhydraten 92.5g, eiwit 56.1g



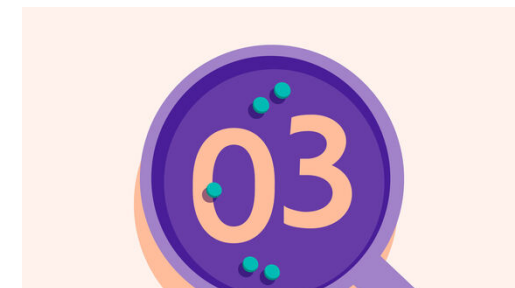
1. Groente snijden

Breng 800ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **broccoli** in kleine roosjes. Verwijder de onderste 2cm van de **stronk** en snij de **stronk** in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in dunne plakjes.



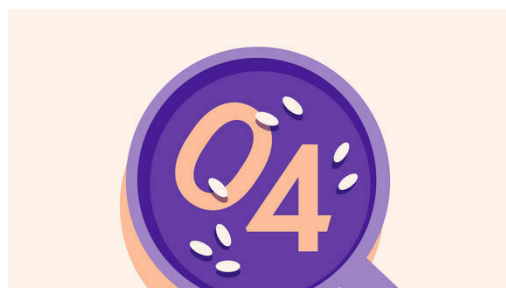
2. Broccoli koken

Voeg alle **broccoli** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Laat de **broccoli** uitlekken in een zeef of vergiet. Laat de **broccoli** uitlekken in een zeef of vergiet en zet dan afgedekt in de pan opzij.



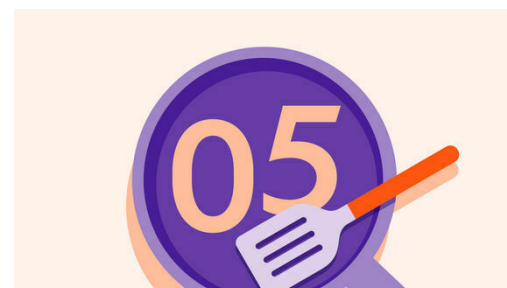
3. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **gnocchi** 6-8min op tot ze goudbruin en een beetje knapperig worden. Rasp ondertussen de **kaas** grof en snij de **basilicum incl. steeltjes** in grove stukken. Schep de **gnocchi** uit de pan en zet afgedekt opzij.



4. Pesto maken

Doe de **basilicum**, de **helft van de kaas**, 2el olijfolie en 3-4el water in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **pesto**. Proef en kruid naar smaak met peper en zout. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in blokjes van ca. 2cm. Kruid het **vlees** rondom met een flinke snuf peper en zout.



5. Vlees bakken

Verhit opnieuw 1el olijfolie in de **gnocchi**pan. Bak de **ui** en **kip** 2-3min op hoog vuur. Voeg de knoflook en **gnocchi** toe en bak het geheel nog eens 2min. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Verdeel de **gnocchi** en het **vlees** samen met de **broccoli** over de borden, besprenkel met de **pesto** en bestrooi met de rest van de **kaas**.



6. Meer bite, meer bite!

Als je de gnocchi niet hebt laten aanbranden zou dit gerecht aardig zacht moeten zijn. Voor iets meer bite kun je een handje walnoten of een half zakje pijnboompitten roosteren in een droge pan. Verdeel ze samen met de pesto en kaas over de borden.