



Malse kip met venkel en gnocchi in smoky notenpesto



ca. 20min



2 personen

Je bent vast bekend met de groene pesto van pijnboompitten, basilicum en kaas. Vandaag wat anders! We maken de Italiaanse klassieker op basis van sappige sinaasappel, gerookte amandelen en geurige munt. Lekker fris en met een iets rokerige ondertoon die perfect combineert met de gnocchi, zacht gebakken groenten en kip. Delizioso!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1 prei
- 1 sinaasappel
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 pak gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- staafmixer met beker

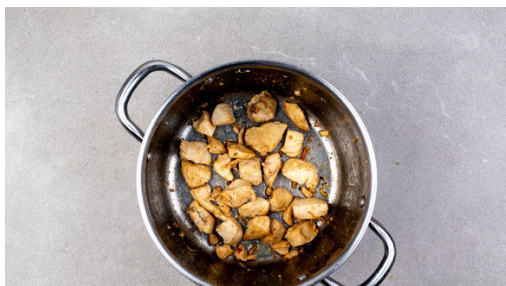
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 27.2g, koolhydraten 100.3g, eiwit 52.7g



1. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **kipstukjes** met een snuf peper en zout in ca. 5min rondom goudbruin en bijna gaar. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 5. Veeg de pan niet schoon!



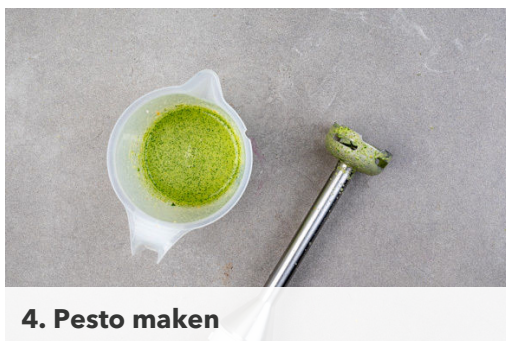
2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **amandelen** grof.



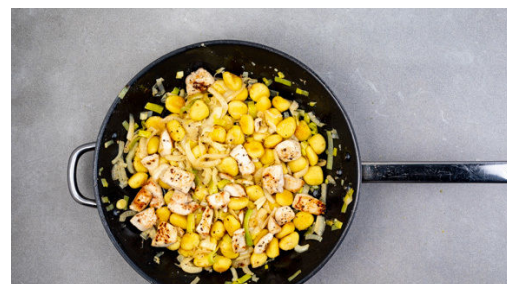
3. Groenten bakken

Snijd de **prei** in dunne ringen. Verhit de gebruikte pan op matig vuur en voeg de **venkel**, **prei** en **knoflook** met 1/4tl zout toe. Bak 6-8min tot de **groenten** zachter zijn.



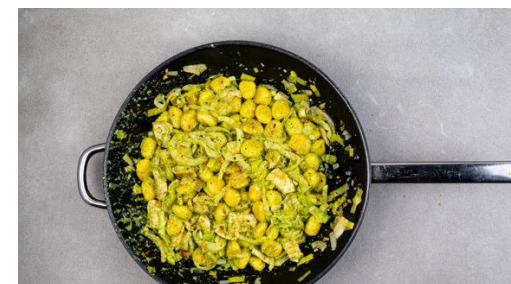
4. Pesto maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Rasp de **kaas** fijn. Doe **2/3e van de muntblaadjes**, de **peterselie**, **1tl sinaasappelrasp**, **3-4el sap**, **3/4e van de amandelen**, de **helft van de kaas**, 1/4tl zout, een snuf peper en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer glad en verdun de **pesto** evt. met 1-2el water.



5. Gnocchi bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **gnocchi** 5-6min tot ze rondom goudbruin zijn. Voeg dan de **groenten** en **kip** toe en bak 3-4min mee tot de **gnocchi** en **kip** helemaal gaar zijn.



6. Pesto toevoegen

Neem de pan van het vuur en roer **pesto** door de **gnocchi**, voeg evt. een scheutje water toe als de **saus** te dik is. Breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Hak de **rest van de munt** grof en meng dit met de **rest van de kaas**, **sinaasappelrasp** en een snufje peper. Schep de **gnocchi** op en gaarneer met de **topping**.