



Snelle mosterdkip in 't groen

met zuring en knapperige gnocchi



ca. 20min



2 personen

Paling in 't groen is een Vlaamse klassieker die nog steeds veel gegeten wordt in de regio's rondom de Schelde. Ook onze Oosterburen hebben hun eigen variant. In dorpen en steden waar de Elbe en de Weber doorheen stromen, is dit gerecht van rivierpaling, groene kruiden en zuring populair. Chef Martina gaf het haar eigen draai en serveert kip in 't groen met knapperig geroosterde gnocchi.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 15g verse kruidenmix: basilicum, peterselie & zuring
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1x babyspinazie
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer

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

Kooktip

Je kunt de prei na het bakken afblussen met een scheutje wijn. Kook de wijn totdat deze bijna helemaal is verdampt.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 892kcal, vet 36.9g, koolhydraten 88.7g, eiwit 49.1g



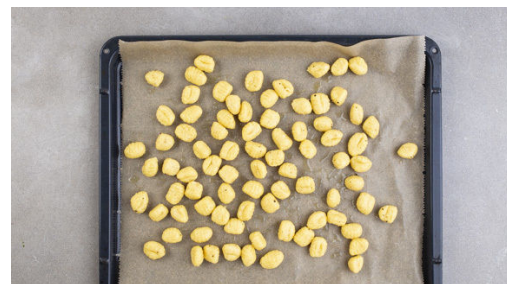
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven op 220°C. Snijd de **prei** in dunne ringen. Hak de **helft van de zuring** grof en zet dit opzij tot stap 6. Pluk de **blaadjes** van **de rest van de verse kruiden**.



4. Saus bereiden

Verhit de kippan op middelhoog vuur en voeg de **prei** met een snuf zout toe. Bak in 5-6min zacht (**zie kooktip, links**) en schep dan de **helft van prei** in een grote kom. Voeg aan de pan de **babyspinazie, crème fraîche, de helft van het bouillonpoeder, 100ml water** en een flinke snuf peper toe. Laat de **saus** 3min pruttelen en roer dan de verse **kruidenblaadjes** door.



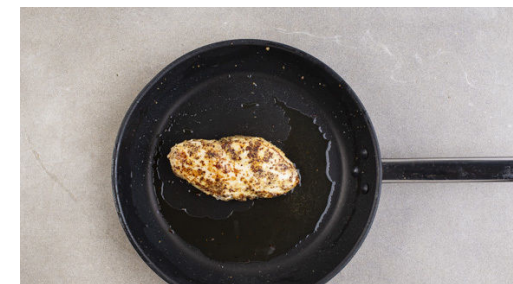
2. Gnocchi roosteren

Leg de **gnocchi** in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 2el olijfolie en 1/4tl zout. Rooster 8-10min in de oven tot de **gnocchi** knapperig en goudbruin zijn.



5. Saus pureren

Hevel de **saus** over naar een hoge (maat)beker en pureer hem glad met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.



3. Kip bakken

Dep de **kip** droog en wrijf hem rondom in met de **mosterd** en een snuf zout. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kip** in 4-5min per zijde gaar. Neem uit de pan en zet warm opzij tot stap 6.



6. Kip snijden

Snijd de **kip** schuin in plakjes. Roer de **gnocchi** door de kom met de **prei**. Schep de **saus** in diepe borden en verdeel de **gnocchi** erover. Leg de **kip** erbovenop en garneer met de gehakte **zuring**.