



Gebakken kip

met limoengnocchi en prei-roomsaus



ca. 25min



2 personen

Een makkelijk gerecht dat snel klaar is - perfect voor iedereen die na een drukke dag niet lang in de keuken wil staan. Deze knapperige gnocchi, met een romige spinaziesaus, frisse limoen en gebakken kipstukjes, zet je in nog geen half uur op tafel. En hij is nog lekker kindvriendelijk ook.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1 limoen
- 1 pak gnocchi ¹
- 1x kipstukjes
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷
- bloem ¹

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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 1045kcal, vet 50.2g, koolhydraten 103.0g, eiwit 46.8g



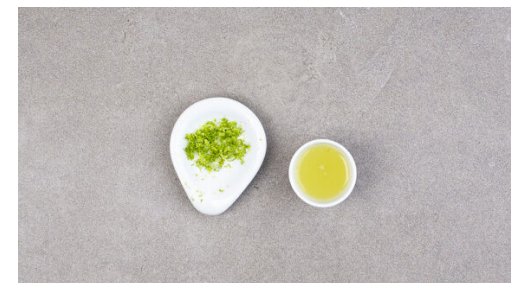
1. Knoflook snijden

Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



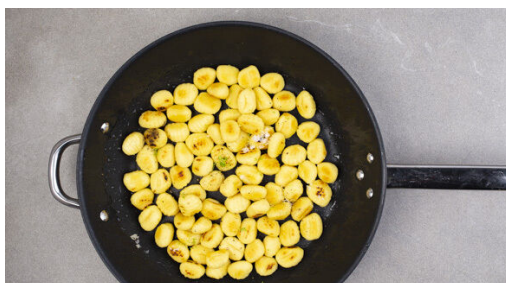
2. Prei snijden

Snijd de **prei** in dunne ringen.



3. Limoen voorbereiden

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



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **gnocchi** 8-10min tot ze goudbruin en knapperig zijn. Breng op smaak met **limoenrasp**, zout, peper en **limoensap** naar wens.



5. Vlees bakken

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **kipstukjes** in 5-6min goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout en schep op een bord.



6. Saus maken

Verhit de kippan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** en **knoflook** met een snuf zout 3-4min. Bestuif met 1/2el bloem en schep om. Blus af met 50ml water en laat de **sous** 1min pruttelen. Roer de **crème fraîche** en **spinazie** erdoor. Wacht tot de blaadjes zijn geslonken en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **gnocchi** met de **sous** en **kip**.