



Pollo alla cacciatore

met gnocchi en olijvengremolata



ca. 25min



2 personen

Cacciatore is Italiaans voor jager en verwijst naar de manier waarop Italiaanse jagers hun kip bereiden. In principe is daar een hoop geduld voor nodig, want je stooft de kip (meestal de dijen) tot het vlees van het bot valt. Wij ontwikkelden een snellere variant voor je die minstens even lekker is.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groene olijven
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 pak gnocchi ¹
- 1x champignonplakjes
- 1x kipstukjes
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1 blik tomatenblokjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- grote hapjespan of koekenpan met deksel

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 836kcal, vet 28.8g, koolhydraten 96.8g, eiwit 47.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de **helft van de olijven** fijn en de **rest** grof. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



2. Gnocchi bakken

Verdeel de **gnocchi** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie en een snuf peper. Rooster 15min in de oven, zet dan de grillfunctie aan en bak de **gnocchi** nog eens ca. 5min tot ze goudbruin zijn. Heb je geen grillfunctie? Zet de oven dan op de heetste stand en plaats de bakplaat bovenin.



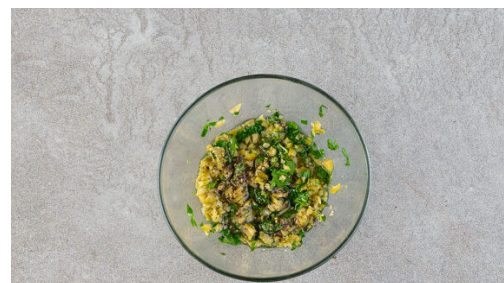
3. Ui en champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons** en **ui** toe en bak 2-3min. Dep de **kipstukjes** droog met wat keukenpapier.



4. Kip en tijm toevoegen

Voeg dan de **kip**, **grofgehakte olijven**, de **knoflook** en **tijm** toe. Bestrooi met een flinke snuf zout en bak ca. 2min. Voeg de **tomatenblokjes** met 1/2tl suiker en 1/2tl zout toe en roer door. Leg een deksel op pan en laat de **sous** 4-5min op middellaag vuur pruttelen.



5. Gremolata maken

Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn en meng met de **fijnggehakte olijven**, 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper.



6. Serveren

Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout en vis de **tijmtakjes** er uit. Serveer de **sous** met de **gnocchi** en de **olijvengremolata**.