



Malse kip met venkel en gnocchi

en een rokerige amandelpesto



ca. 25min



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

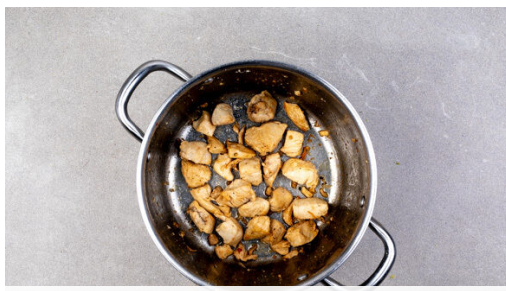
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 23.5g, koolhydraten 107.1g, eiwit 50.3g



1. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **kip** met een snuf zout in ca. 5min rondom goudbruin en gaar. Schep op een bord en maak de pan nog 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 middelhoog vuur en voeg de **venkel**, **prei** en **knoflook** met een flinke snuf zout toe. Bak 6-8min tot de **groenten** zachter zijn.



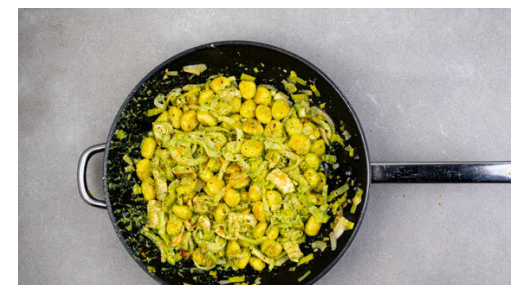
4. Pesto maken

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 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 en proef of je nog peper of zout wil toevoegen. 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 garneer met de **topping**.