

DINNERLY



Gebakken gnocchi met kipreepjes en broccoli en zelfgemaakte pesto



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly proberen we vaak variatie met efficiëntie te combineren. Dit recept van chef Matthias is daar een perfect voorbeeld van: veelkleurige ingrediënten met allerlei texturen, vitamines en voedingsstoffen, én het is ontzettend makkelijk te bereiden. Daarnaast is het ook gaaf zelf een snelle pesto te maken. Simpel, gezond en natuurlijk errûg lekker – wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x broccoli
- 1 rode ui
- 500g gnocchi¹
- 1 kipfilet
- 1 blokje harde kaas⁷
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef of vergiet
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 863kcal, vet 32.7g, koolhydraten 93.6g, eiwit 49.8g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan 800ml water met een snuf zout aan de kook. Snij de **broccoli** in kleine roosjes (zie de foto) en snij de stronk in dunne plakjes van maximaal 0,5cm. Pel de **ui**, snij deze doormidden en dan in dunne halve ringen. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in dunne plakjes.



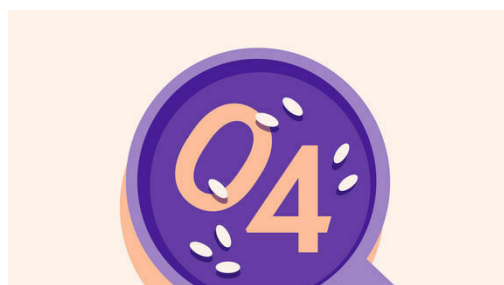
2. Gnocchi bakken

Verhit op hoog vuur 2-3el olijfolie in een grote koekenpan. Bak hierin de **gnocchi** 6-8min tot deze goudbruin en een beetje knapperig wordt. Schep de **gnocchi** op een diep bord en leg daar een deksel of plat bord op om het warm te houden.



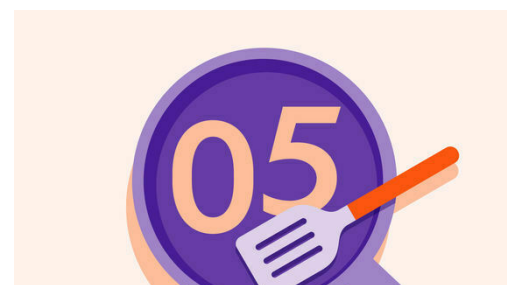
3. Broccoli koken

Voeg de **broccoli** toe aan de kookpan en kook in 4-5min beetgaar. Proef even of je de bite lekker vindt en laat de **broccoli** dan uitlekken in een zeef of vergiet. Dep ondertussen de **kip** droog met keukenpapier en snij het **vlees** in reepjes van ca. 0,5-1cm. Meng de **kip** met een flinke snuf peper en zout.



4. Pesto maken

Rasp de **kaas** grof. Snij de **basilicum** met **steeltjes** in grove stukken. Pak de staafmixer en een hoge beker en pureer de **helft van de kaas**, de **basilicum**, 2-3el olijfolie en 1-2el water tot een fijne pesto. Voeg naar smaak een snuf peper en zout toe.



5. Vlees bakken

Verhit 1el olijfolie in de **gnocchi**pan. Bak op hoog vuur de **ui** en **kip** 2-3min. Voeg de knoflook en **gnocchi** toe en bak het geheel nog eens 2min. Proef en voeg naar smaak nog een snuf peper en zout toe. Verdeel het mengsel over de borden, besprenkel het met de **pesto** en bestrooi het met de rest van de **kaas**.



6. Meer bite, meer bite!

Als je alles goed gewassen hebt en de gnocchi niet hebt laten aanbranden zou dit gerecht aardig zacht moeten zijn. Voor ietsje meer bite kan het lekker zijn wat noten of pitten toe te voegen. Kijk of je nog een handje walnoten of een half zakje pijnboompitten hebt liggen. Rooster deze een paar minuten in een **droge** pan en verdeel ze samen met de pesto en kaas over de borden.