



Gnocchi en gebakken kipfilet

met spinazie en limoen



20-30min



2 personen

Een ontspannen gerecht dat snel klaar is - perfect voor als je na een drukke dag niet veel tijd in de keuken wil doorbrengen. Met knapperige en romige gnocchi, verfijnd met spinazie en limoen, en malss gebraden kip - de ontspanning begint al aan tafel. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 1 limoen
- 500g gnocchi ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 150g spinazie

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- 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.

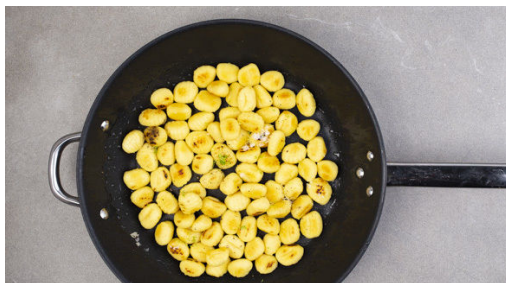
Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 42.7g, koolhydraten 93.4g, eiwit 45.9g



1. Ui snijden

Pel de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **gnocchi** in 8-10min goudbruin. Breng op smaak met **limoensap**, **rasp** en peper en zout – roer er eerst een beetje doorheen, proef en voeg evt. wat meer toe.



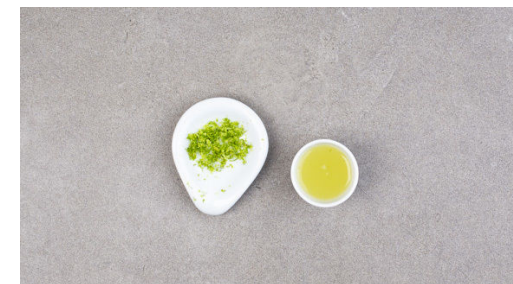
2. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in blokjes van 1-2cm.



5. Vlees bakken

Verhit een tweede grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **kip** toe met een snuf peper en zout en bak in 3-4min rondom bruin. Schep het **vlees** uit de pan en zet afgedekt opzij.



3. Limoen raspen en persen

Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit.



6. Saus maken

Smelt 1el boter in de kippan en fruit de **ui** en **knoflook** 1-2min op middelhoog vuur. Bestuif met 1-2tl bloem en schenk er dan 50ml water bij. Laat ca. 1min op laag vuur borrelen en roer dan de **crème fraîche** erdoor. Schep de **spinazie** erdoor en kruid met wat peper en zout. Verdeel de **gnocchi**, **sous** en **kip** over de borden.