



Gnocchi met kip en venkel

met rokerige amandelpesto



ca. 25min



2 personen

Vandaag maken we een bijzondere variatie op de klassieke pesto. Je gebruikt gerookte amandelen in plaats van pijnboompitten, en sinaasappelsap, munt en peterselie in plaats van basilicum. Natuurlijk gaat er wel gewoon kaas in. Je mengt de pesto met gnocchi en kip en serveert het geheel met een snelle topping van munt en sinaasappelrasp.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 prei
- 1 sinaasappel
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 500g gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

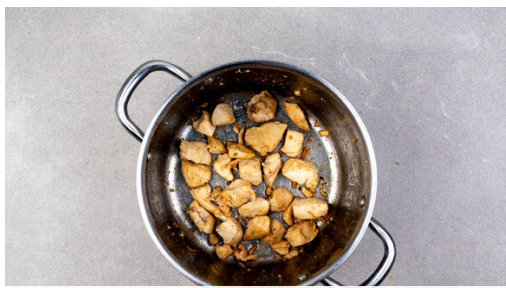
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 822kcal, vet 23.5g, koolhydraten 99.2g, eiwit 50.6g



1. Kip aanbraden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **kip** en een snuf zout en peper toe en braad in ca. 5min rondom goudbruin en gaar. Schep de **kip** op een bord en houd de pan.



4. Pesto maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Rasp de **kaas** fijn en pluk de **mint**. Pureer de **helft van de kaas**, **3/4e van de amandelen**, de **peterselie**, **2/3e van de mint**, **1tl sinaasappelrasp**, **3-4el sinaasappelsap**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper tot een gladde **pesto**. Voeg evt. meer water toe.



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.



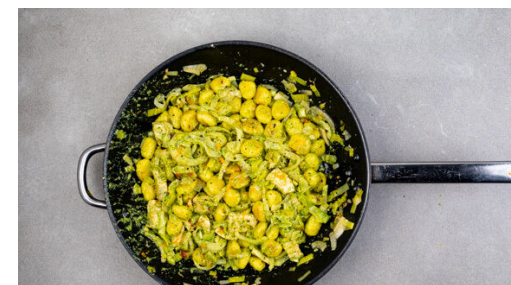
5. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gnocchi** in 5-6min rondom goudbruin en knapperig. Voeg de **kip** en de **gebakken groenten** toe en bak 3-4min mee, tot de **kip** helemaal gaar is.



3. Groenten bakken

Snijd de **prei** in dunne ringen. Verhit de kookpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **venkel**, **prei** en **knoflook** toe, met een flinke snuf zout. Bak in 6-8min zacht.



6. Pesto toevoegen

Neem de pan van het vuur en voeg de **pesto** toe. Voeg evt. wat water toe om te verdunnen en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Hak de **rest van de mint** grof en meng met de **rest van de sinaasappelrasp**, **amandelen** en **kaas** en een snuf peper. Bestrooi de **gnocchi** met de **topping** en serveer.