



Gebraden vega kip met gnocchi

met romige spinazie en limoen



ca. 20min



2 personen

Als je na een drukke dag niet te veel tijd in de keuken wil doorbrengen, is dit snelle gerecht een perfecte keuze. Een avg'tje in een moderne jas: malse vegan kipstukjes, knapperig gebakken nocchi en zelfgemaakte spinazie à la crème, met crème fraîche. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x mediterrane vegan kipstukjes³
- 1 onbehandelde limoen
- 500g gnocchi¹
- 1 kuipje crème fraîche²
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter²
- 1 tl bloem¹
- 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 (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 930kcal, vet 45.0g, koolhydraten 95.2g, eiwit 32.9g



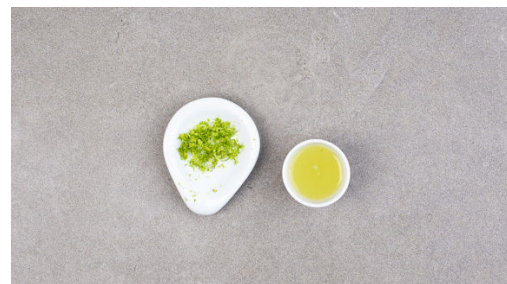
1. Ui snijden

Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Vegan kipstukjes braden

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **vegan kipstukjes** met een snuf peper en zout in 3-4min rondom goudbruin. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten op een bord. De pan gebruiken we zo weer.



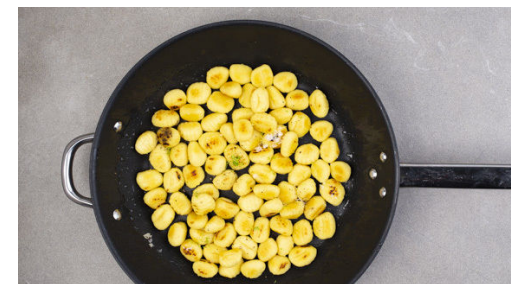
2. Limoen voorbereiden

Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit.



5. Saus maken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1 el boter en bak de **ui** en **knoflook** 1-2min. Bestuif met 1tl bloem en blus af met 50ml water. Laat ca. 1min zachtjes pruttelen op laag vuur en voeg de **crème fraîche** toe. Schep de **spinazie** door de **sous**, laat slinken en breng het geheel op smaak met peper en zout.



3. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **gnocchi** toe en bak in 8-10min rondom goudbruin en knapperig. Breng op smaak met peper, zout, **limoenrasp** en **limoensap** naar wens.



6. Afmaken er serveren

Schep de **gnocchi** en de **vegan kipstukjes** op borden, verdeel de **sous** erover en serveer.