



Malse kip met venkel

en gnocchi in smoky notenpesto



ca. 20min



2 personen

Je kent vast de groene pesto van pijnboompitten, basilicum en kaas, maar vandaag maken we de Italiaanse klassieker met de feloranje sinaasappel, gerookte amandelen en geurige munt. Lekker fris en met een iets rokerige ondertoon die perfect combineert met de zachte gnocchiballetjes, zomerse groente en kip. Delizioso!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x preiringen
- 1 pak gnocchi ¹
- 1 sinaasappel
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan
- grote wok of koekenpan

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 869kcal, vet 27.3g, koolhydraten 101.1g, eiwit 53.2g



1. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** met een snuf peper en zout al af en toe roerend ca. 5min tot ze rondom goudbruin zijn en bijna gaar. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 5.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stonk en snijd de **venkel** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **amandelen** grof.



3. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan op matig vuur en voeg de **venkelreepjes**, **preiringen** en **knoflook** met een snuf zout toe en bak 6-8min tot de **groenten** zachter zijn, roer af en toe door.



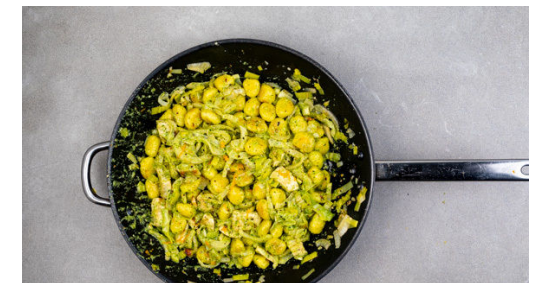
4. Pesto maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Pluk de **muntblaadjes** en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **peterselie** zonder hardere steeltjes, **2/3e van de munt**, **1tl sinaasappelrasp**, **3-4el sap**, **3/4e van de amandelen**, **helft van de kaas**, 1/4tl zout, peper en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg evt. 1-2el water toe.



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 dan de **groenten** en gebakken **kip** toe en bak nog 3-4min tot de **gnocchi** en **kip** helemaal gaar zijn.



6. Pesto toevoegen

Neem de gnocchi van het vuur en voeg de **pesto** toe. Roer door en voeg evt. een scheutje water toe om te verdunnen. Breng de **gnocchi** op smaak met peper en zout. Hak de **rest van de munt** grof en meng dit met **rest van de kaas**, **sinaasappelrasp** en een snufje peper. Schep de **gnocchi** op en gaarneer met de **munttopping**.