



Malse kip met venkel

en gnocchi in smoky notenpesto



ca. 25min



Voor 3-4 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 gnochiballetjes, zomerse groente en kip. Delizioso!

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 2 venkels
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes gerookte amandelen ¹⁵
- 1x preiringen
- 2 pakken gnocchi ¹
- 2 sinaasappels
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

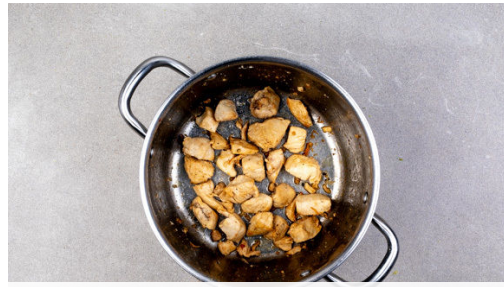
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 23.4g, koolhydraten 99.3g, eiwit 49.3g



1. Kip bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote 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 **venkels** in de lengte doormidden, verwijder de stonk en snijd de **venkels** 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 **sinaasappels** uit. Pluk de **muntblaadjes** en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **peterselie** zonder hardere steeltjes, **2/3e van de munt**, **1-2tl sinaasappelrasp**, het **sap**, **3/4e van de amandelen**, **1/2e van de kaas**, 1/4tl zout, peper en 2el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg evt. 2-3el water toe.



5. Gnocchi meebakken

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 **muntopping**.