

Gnocchi



Gnocchi met kip en pesto

Gnocchi con pollo e pesto

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g gnocchi
-  150 g kipfilet
-  ½ venkel
-  ½ courgette
-  ½ bosje radijs
-  75 g kikkererwten (blik)
-  1½ el olijfolie
-  50 g pesto (vers)
-  ½ zak rucola (85 g)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de gnocchi over 1 kant van de met bakpapier beklede bakplaat.
3. Snijd de kipfilet in de lengte in lange dunne reepjes en leg ze aan de andere kant.
4. Snijd de venkel in partjes van 1-2 cm en verwijder de harde kern.
5. Halveer de courgette in de lengte en snijd in plakjes van 1½ cm.
6. Spoel de radijsjes af en verwijder het loof.
7. Laat de kikkererwten uitlekken.
8. Verdeel de venkel, courgette, radijs en kikkererwten over de bakplaat bij de kip, besprenkel alles met de olie en bestrooi met zout en peper.
9. Bak in 20-25 minuten in het midden van de oven gaar.
10. Neem uit de oven, besprenkel met de pesto en schep alles om.
11. Bestrooi met de rucola.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

