

Gnocchi



Gnocchi met kip-saltimbocca

Gnocchi con saltimbocca di pollo

2 PERSONEN

15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 250 g gnocchi
- 200 g mini-kipfiletschnitzels
- 4 verse salieblaadjes
- 2 plakken parmaham
- 2½ el traditionele olijfolie
- 25 ml kraanwater
- 225 g pastasaus basilicum
- 125 g cherrytomaten
- 40 g rucola

MATERIAAL: cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Sla de mini kipfiletschnitzels plat met het lemmet van een groot mes.
3. Leg er een blaadje salie op en bestrooi met peper.
4. Halveer de plakken ham in de lengte, leg er de kipfiletschnitzels op en rol op.
5. Maak vast met een cocktailprikker.
6. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kip-saltimbocca in 10 minuten bruin en gaar.
7. Keer halverwege.
8. Voeg voor jus het water toe en roer de aanbaksels los.
9. Verwarm ondertussen de pastasaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Halveer de cherrytomaten.
11. Verdeel de rucola en cherrytomaten over een schaal en besprenkel met de olie.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Schep de gnocchi met de pastasaus op borden.
14. Doe de kip-saltimbocca met de jus erbij en serveer met de rucola-tomatensalade.

BRON: ah.nl

