

Gnocchi



Gnocchi met krokante kip en courgette

Gnocchi con pollo croccante e zucchini

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  basisrecept gnocchi of ½ pak gnocchi (kant-en-klaar)
-  1 ei
-  50 g fijn broodkruim of panko
-  ½ el gedroogde Italiaanse kruiden
-  250 g kipfilet (in brede repen)
-  2½ el olijfolie
-  2 sjalotjes (gesnipperd)
-  1 courgette (in blokjes)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  40 g rucola (grof gesneden)
-  1 tl pesto

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kook de gnocchi kort voor het serveren.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Klop de eieren in een diep bord los met zout en peper.
4. Meng in een ander diep bord het broodkruim met de helft van de Italiaanse kruiden.
5. Haal de kip eerst door het eimengsel en daarna door het broodkruim.
6. Leg de kiprepen naast elkaar op de bakplaat en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie.
7. Bak de kip in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar. Keer tussendoor om.
8. Verhit intussen de rest van de olijfolie en fruit hierin de uien.
9. Voeg de courgette, knoflook en de rest van de Italiaanse kruiden toe en roerbak 8-10 minuten.
10. Schep de gnocchi erdoor en bak ze circa 2 minuten mee.
11. Meng de rucola en pesto erdoor en serveer met de kip.

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

