



Traybake met gnocchi met pesto, broccoli en kip

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 45 g groene pesto
- 🥬 1 el olijfolie
- 🥬 400 g gnocchi (koelvers)
- 🥬 ½ stronk broccoli (in kleine roosjes)
- 🥬 1 kipfilet (in blokjes)
- 🥬 125 g cherry-/kerstomaatjes
- 🥬 1 bol mozzarella (gescheurd)
- 🥬 ½ bosje basilicum (grof gehakt)

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 25 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng in een kom de pesto met de olijfolie.
3. Roer de gnocchi, broccoli en kipfilet door het pestomengsel en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de gnocchi, kip en broccoli in de bovenschotel.
5. Leg de tomaatjes erop, verdeel de mozzarella erover en bak in de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
6. Bestrooi voor het serveren met de basilicum.

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

