



# Gnocchi Pesto

Recept voor 2 personen

## Ingrediënten

- ✕ 250 gr gnocchi
- ✕ 150 gr gerookte kip
- ✕ 12 á 15 snoeptomaatjes
- ✕ 200 gr gebroken sperziebonen
- ✕ 3 el verse pesto
- ✕ 2 el pijnboompitten

## Bereiding

1. Breng een pan water met zout aan de kook
2. Blancheer de sperziebonen 5 minuten in een pan met kokend water
3. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan
4. Bak de gnocchi in een koekenpan met olijfolie in 8 minuten goudgeel en gaar
5. Snij de gerookte kip in reepjes
6. Voeg de kip en boontjes toe aan de gnocchi en bak 2 minuten mee
7. Halveer de tomaatjes en breng op smaak met olijfolie, zout en peper
8. Zet het vuur uit en meng de tomaatjes met de kip, gnocchi en boontjes
9. Verdeel het mengsel over twee kommen
10. Verdeel de pesto over de kommen en bestrooi met pijnboompitten
11. Breng op smaak met zout en peper