



Gnocchi kip Pesto

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- × 2 rode uien
- × 1 teen knoflook
- × 400 gr verse gnocchi
- × 300 gr kippendijen
- × 250 gr spekreepjes
- × 500 gr sperziebonen
- × 250 gr snoeptomaatjes
- × 4 el verse pesto
- × 2 el pijnboompitten
- × Olijfolie, zout en peper

Bereiding

1. Snij de uien in halve ringen, en hak de knoflook fijn
2. Dop de sperziebonen en snij ze doormidden
3. Halveer de tomaatjes en breng op smaak met olijfolie, zout en peper
4. Snij de kippendijen in reepjes of blokjes
5. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan
6. Breng een pan water met zout aan de kook en blancheer de sperziebonen 5 minuten in een pan met kokend water en giet ze daarna af
7. Bak in een koekenpan de spekreepjes uit en schep ze uit de pan
8. Bak de gnocchi in het achtergebleven spekvet in 8 minuten goudgeel en gaar
9. Verhit ondertussen in een hapjespan een scheut olijfolie bak de uien glazig
10. Voeg de knoflook en de kip toe aan de hapjespan en bak de kip gaar
11. Voeg de boontjes, tomaten toe en bak 2 minuten mee.
12. Zet het vuur uit en schep de gnocchi door het gerecht
13. Serveer het gerecht met een eetlepel pesto en bestrooi met pijnboompitten
14. Breng op smaak met zout en peper