

## Gnocchi met kip en spinazie

### Ingrediënten

- 1 pak gnocchi di patate (500 g)
- 6 el olijfolie
- 1/2 bakje hazelnoten (a 95 g)
- 300 g kipfilet, in blokjes
- 1 prei, gewassen en in dunne ringen
- 1 rode ui, in halve ringen
- 1 zak spinazie (300 g)
- 1/2 flesje kookroom light (a 250 ml)
- 1 zak rucola (75 g), grof gesneden
- 1 bakje basilicum (15 g), blaadjes gescheurd

### Bereiden

1. Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Doe in een vergiet en spoel koud onder stromend water. Laat uitlekken.
2. Verhit 3 el olie in een koekenpan en roerbak de hazelnoten in 3 min. goudbruin. Schep uit de pan in een schaal. Bak de kipplokjes 3 min. in het achtergebleven bakvet. Voeg de prei en ui toe en bak 5 min. mee. Schep het kippengsel bij de noten.
3. Verhit een wok, doe de spinazie erin en laat al omscheppend slinken. Schenk de room erbij en verwarm 3 min. op laag vuur. Voeg het kippengsel toe en warm nog 2 min. door.
4. Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan en roerbak de gnocchi in 4 min. rondom goudbruin. Meng er op het laatst de rucola en het basilicum door en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de gnocchi over 4 borden en serveer met het kippengsel.



Bron: <http://www.ah.nl/allerhande/#/recepten/882656/gnocchi-met-kip-en-spinazie/?latestAllerhande=on>