

Ingrediënten

kippenescalopes (beenhouwerij)	4
spitskool	1
koolrabi	400 g
platte peterselie	1 plantje
ui	1
knoflook	2 teentjes
aardappelgnocchi (versmarkt)	500 g
geraspte kaas Gratin Mix	40 g
extra lichte room	2.5 dl
pijnboompitten	30 g
mosterd op traditionele wijze	1 el
olijfolie	2 el
zwarte peper	
zout	



Recept

1 25 min. + 15 min. in de oven

Snij de spitskool in fijne reepjes. Schil de koolrabi en snij in kleine blokjes van 1 cm. Snipper de ui en het knoflook fijn.

2 Mix de platte peterselie samen met de room tot een gladde saus en roer er de mosterd onder.

3 Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.

4 Verwarm de oven voor op 180 °C.

5 Snij de kippenescalopes in reepjes. Verhit de helft van de olijfolie in een braadpan en bak de kip 2 à 3 min. goudbruin. Kruid met peper en zout. Doe in een ovenschaal.

6 Kook intussen de gnocchi 1 à 2 min. gaar in lichtgezouten water. Giet af en schep onder de kip in de ovenschaal.

7 Verhit de rest van de olijfolie in de pan van de kip en bak de ui en het knoflook 1 min. glazig. Roer er de spitskool en de koolrabi onder en roerbak 5 min. Kruid met peper en zout en meng onder de gnocchi en de kip.

8 Overgiet alles met de mosterd-peterselieroom en bestrooi met de geraspte kaas en de pijnboompitten. Zet 10 à 15 min. in de voorverwarmde oven.

Aardappelen (nr 1653) Gnocchigratin met kippenescalope in mosterd-peterselie room

Bron

colruyt
Lekker koken

<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/recept/gnocchigratin-met-kippenescalope-in-mosterd-peterselie-room>

Info Martine Lycke

06/12/2023

Ovenschotel

4^{de} laag = saus

Als 1^{ste} laag

1 brikje room (Lidl) – 250 ml

Restje aangestookte witte en rode kool

Peterselie

1 el mosterd

2^{de} laag

5^{de} laag

Gegaarde bio volkoren Gnocchi's

Gemalen kaas

Pijnboompitten

3^{de} laag

Gebakken ui

Oven 180°C – 30 tal minuten

En Gebakken kippenworst in stukjes

Fotos

