



Hoofdgerechten

## Lemon chicken gnocchi

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

4 kip (borstfilets, halve)  
1/2 citroen (het sap en de zeste)  
400 gram spinazie (jonge)  
2 lookteentjes  
120 gram parmezaanse kaas (gemalen)  
120 milliliters gevogeltebouillon  
1/2 theelepel lookpoeder  
240 milliliters volle room  
500 gram gnocchi  
1 eetlepel boter  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Kruid de kip met peper, zout en lookpoeder, bak ze in een pan met boter bruin en laat verder garen. Haal vervolgens uit de pan en houd warm in folie.

Laat de look fruiten in dezelfde pan met een extra klontje boter en blus met gevogeltebouillon en citroensap, roer goed.

Voeg de room en gnocchi toe aan de pan en laat pruttelen op een zacht vuur gedurende een 8-tal minuten, kruid naar smaak met peper en een beetje zout.

Haal de pan van het vuur en meng de parmezaan en spinazie onder de saus tot de spinazie begint te slinken.

Voeg de gebakken kip toe aan de pan en serveer onmiddellijk met verse basilicum en zeste van citroen.

