



Kipsaltimbocca met gnocchi

Datum: 20-10-2021
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gnocchi:

- 2 st kleine rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 500 g pomodoritomaten
- 350 g geroosterde rode paprika's
- olijfolie om in te bakken
- 500 g gnocchi di patate

Kipsaltimbocca:

- 500 g kippendijen
- 0,5 bosje salie
- 100 g parmaham
- 100 g rucola
- 3 eetl balsamicostroop

Extra nodig:

- bakpapier
- prikkers

Bereidingswijze:

Gnocchi:

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper in halve ringetjes. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de paprika's grof. Verhit een scheutje olie in een steelpannetje en fruit de ui, knoflook en de rode peper circa 2 minuten. Voeg de tomaten en de paprika's toe en bak in circa 8 minuten stuk. Pureer het geheel met een staafmixer en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Kook de gnocchi gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Roer de gnocchi door de geroosterde paprika-tomatensaus.

Kipsaltimbocca:

Verwijder het vet e.d. van de kippendijen. Leg ze uit op een vel bakpapier. Vouw het bakpapier dubbel en sla de kippendijen plat met behulp van een pan. Pluk de blaadjes salie en verdeel over de platgeslagen kippendijen. Verdeel de plakken ham over de salie en zet ze eventueel vast met een prikker. Breng op smaak met een beetje zout en wat versgemalen peper. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de kipsaltimbocca om en om in circa 8 minuten gaar en krokant.

Serveren:

Verdeel de gnocchi over de borden. Verdeel de kipsaltimbocca en de rucola erover. Lepel de balsamicostroop eroverheen.