

Gnocchi met kip, paddenstoelen & citroen-tijmroom

Hoofdgerecht 2-3 personen

Ingrediënten:

- 500 g verse gnocchi
- 2 kipfilets, in blokjes gesneden
- 250 g paddenstoelen (kastanjechampignons, oesterzwam of mix)
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 150 ml kookroom
- 50 ml kippenbouillon
- Rasp van ½ citroen + klein scheutje sap
- 1 tl verse tijm (of ½ tl gedroogd)
- Olijfolie & boter
- Zout & versgemalen zwarte peper
- Parmezaan (optioneel, maar zeker aan te raden)



Bereiding:

1. Kook de gnocchi in ruim gezouten water tot ze boven komen drijven. Afgieten en apart houden.
2. Verhit olijfolie en een klontje boter in een grote pan. Bak de kip rondom goudbruin, kruid met zout en peper. Haal uit de pan.
3. Voeg opnieuw wat boter toe en bak de paddenstoelen op hoog vuur tot ze mooi kleuren. Voeg sjalot en knoflook toe en bak kort mee.
4. Blus met bouillon, voeg room, citroenrasp en tijm toe. Laat zachtjes inkoken.
5. Doe de kip terug in de pan, voeg de gnocchi toe en meng alles voorzichtig. Breng op smaak met peper en eventueel een paar druppels citroensap.
6. **Serveer** met Parmezaan en extra tijm.