Toscaanse Kipfiletreepjes, gnocchi met sperziebonen & zongedroogde tomaatjes

25 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 2.5 kg Toscaanse kipfiletreepjes
- 1.25 kg gnocchi
- 1.25 kg sperziebonen
- 250 g zongedroogde tomaat
- 10 blaadjes salie
- Scheutje olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Bereid de Toscaanse kipfiletreepjes zoals vermeld op de verpakking.

Kook de gnocchi in gezouten water. Laat nog 1 min. verder koken nadat ze bovendrijven, dan zijn ze gaar.

Reinig de boontjes en kook ze bijtgaar in gezouten water. Verfris ze onder koud stromend water.

Snij de zongedroogde tomaten in stukken.

Bak de gnocchi aan in wat olijfolie en voeg er de boontjes en de zongedroogde tomaat aan toe.

Kruid met peper en zout, werk af met salie en serveer.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be