



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tomatisert kyllingragu med rotgrønnsaker, gnocchi og revet Grande Premium

## Gnocchi

½ pakke gnocchi

½ ss olivenolje <sup>B</sup>

## Ragu

1 stk gulrot

300 g sellerirot

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

300 g kyllingkjøttdeig

⅓ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

1 pakke hønsebuljong

1 pakke tomatpuré

1 boks hakkede tomater

1 ts olje <sup>B</sup>

2-3 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

1 bunt bladpersille

½ pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

sukker <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Ragu: 300 g Gnocchi 150 g

Ost: 1 ts Energiinnhold: ca. 550 kcal.

- 1. Gnocchi:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av gnocchien.
- 2. Ragu, forberedelse:** Skrell og kutt gulroten og selleriroten i terninger. Skrell og kutt løken i små terninger. Skrell og finhakk hvitløken.
- 3. Ragu:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter. Tilsett grønnsakene, og stek videre i omtrent 5 minutter.
- 4. Ragu, fortsettelse:** Ha i kryddermiksen, hønsebuljongen, tomatpuréen, de hakkede tomatene og 2 dl vann, og kok opp. La raguen småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter, til rotgrønnsakene er møre. Rør om underveis. Juster sausen med mer vann ved behov. Smak til med sukker og salt.
- 5. Gnocchi, fortsettelse:** Kok gnocchien i omtrent 2 minutter, eller til den flyter opp. Hell av vannet, og vend inn litt olivenolje.
- 6. Topping:** Skyll, rist og grovhakk bladpersillen. Topp retten med bladpersillen og den revne Grande Premium-osten.



## TIPS!

Du kan også sprøsteke gnocchien. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss margarin. Stek den ferdigkokte gnocchien i 4-5 minutter, eller til den er lett gyllen.