



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pulled chicken med bagte cherrytomater, svampe og gnocchi

Det skal du bruge

250 ca-g pulled chicken
125 g cherrytomater
1 fed hvidløg
150 g portobello-svampe
100 g champignoner
½ pk timian, frisk
250 g gnocchi
½ pk tanelli ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Pulled chicken:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Hæld kylling med væde i et lille ovnfast fad og dæk med stanniol. Sæt fadet i ovnen med det samme. Når ovnen er varm skal det have yderligere 10 min. Riv kødet fra hinanden med to gafler.
- 2. Ovnbagte cherrytomater:** Skyl cherrytomaterne og pil og hak hvidløg fint. Læg det i et ovnfast fad, dryp med lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Bag i ovnen ca. 10 min.
- 3. Svampe og gnocchi:** Skær portobello svampene i strimler og champignon i kvarte. Pluk bladene af timian. Varm en stegepande op til høj varme, tilsæt lidt olie og steg svampene i 2-3 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt gnocchi og steg videre i 5 min. Tilsæt ½ spsk smør og timian og steg videre i 1 min. Smag til med salt og peber.
- 4. Servering:** Servér pulled chicken med bagte cherrytomater, svampe og gnocchi. Riv Tanelli ost henover.