



2 PORTIONER



2 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

Gnocchi med ragú, salvie og ærter

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

300 (450)* g hakket svin/kalv
1/2 stk løg
375 g gnocchi
75 g gulerødder
25 g grana padano
1 drys salvie, frisk
300 g hakkede tomater
1 drys bredbladet persille
1/4 terning bouillon okse
20 g tomatpuré
100 g ærter

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Sæt en gryde over med vand og lidt salt og bring i kog.
- 2 Hak løget fint. Skræl og skær gulerod i små tern.
- 3 Varm en gryde op med lidt olivenolie. Steg løg og gulerødder et par minutter uden det tager farve. Tilsæt kødet og steg videre i ca. 5 min. Kom tomat, bouillon og tomatpuré i og kog yderligere 15-20 min. Tilsæt hakket salvie og smag til med salt og peber.
- 4 Skyl og hak persillen groft. Riv osten og sæt til side.
- 5 Kog gnocchi i ca. 2 min. Bland dem med kødsaucen og rør godt rundt. Tilsæt evt. lidt af kogevandet.
- 6 Bælg ærterne og kom dem i retten.
- 7 Drys med persille og ost og servér straks.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Sennep, Svovdioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.948 kj / 705 kcal (3.487 kj / 834 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	22,6 (30,1)* g
heraf mættede fedtsyrer	9,5 (12,3)* g
Kulhydrat	78,2 (78,5)* g
heraf sukkerarter	12,9 g
Protein	47,1 (62,1)* g
Salt	4,6 (4,7)* g
Kostfibre	12,3 g