



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Gratineret kylling i fad med gnocchi

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.*

75 g babyspinat
½ stk løg
½ stk hvidløg solo
1 tsk herbes de provence
400 g hakkede tomater
280 (420)* g kyllingebryst
2 dl mornaysauce
4 spsk rasp
250 g gnocchi
1 drys persille, bredbladet

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C.
- 2 Varm en stegepande op med lidt olie. Skyl spinat og steg den til den falder lidt sammen. Fordel den i et smurt ovnfast fad. Gem panden til tomatsauce.
- 3 **Tomatsauce:** Pil og hak løg og hvidløg. Steg begge dele i lidt olie uden det tager farve. Tilsæt krydderi og tilsæt hakkede tomater og lad det koge igennem. Hæld tomatsaucen over spinaten.
- 4 **Gratineret kylling:** Skær kyllingebrysterne i mindre stykker og fordel den ovenpå spinatblandingen. Krydr med salt og peber. Fordel mornaysauce over kyllingen og drys med et godt lag rasp. Sæt fadet i en varm ovn og bag ca. 20 min.
- 5 **Gnocchi:** Rist imens gnocchi på en varm pande i lidt olie ca. 10-12 min. så de bliver sprøde og får lidt farve. Skyl og hak persillen groft.
- 6 Pynt fadet med hakket persille og servér med stegte gnocchi.

Allergener

Gluten, Hvede, Mælk, Svovldioxid

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: 2.435 kJ / 582 kcal
(2.745 kJ / 656 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 11,3 (12,1)* g
heraf mættede fedtsyrer 5,3 (5,5)* g

Kulhydrat 70,8 g
heraf sukkerarter 13,0 g

Protein 49,2 (66,0)* g

Salt 4,1 (4,2)* g

Kostfibre 7,8 g