



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Hurtige gnocchi med kylling og tomat

Det skal du bruge

1 stk skalotteløg
¾ stk solo hvidløg
1 dåse hakkede tomater
1 tsk oregano
½ tsk chiliflager
300 g kyllingeinderfilet
½ glas kapers
500 g gnocchi
35 g grana padano
½ pakke bredbladet persille

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Pil skalotteløg og hvidløg og hak begge dele fint. Varm lidt olivenolie op i en stor høj pande/gryde med låg. Steg skalotteløg og hvidløg 1 min. uden det tager farve. Tilsæt hakket tomat, oregano, ½ dl vand og chili flager **TIP:** reducér mængde eller undlad det, hvis du ikke ønsker det stærkt. Krydr med salt og peber og lad det koge under låg i 4 min.
- 2 Skær kyllingen i mindre bidder ca. 1x1 cm og kom i tomatsaucen. Tilføj også kapers med halvdelen af væden og rør rundt. Lad det koge under låg i 2 min. Tilsæt gnocchi og kog videre i 3-4 min. under låg ved mellemhøj varme.
- 3 Riv osten. Skyl og hak persillen. Vend persillen i retten og servér med masser af revet ost på.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, 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:	2.891 kj / 691 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	12,0 g
heraf mættede fedtsyrer	5,5 g
Kulhydrat	92,2 g
heraf sukkerarter	10,6 g
Protein	53,6 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	8,4 g