



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Gnocchi med kylling, pesto og squash

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.*

1 fed hvidløg
35 g grana padano
1 pose basilikum
½ pose peanuts
½ stk squash
300 (420)* g kyllingeinderfilet
375 g gnocchi

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt lertsaltet vand i kog.
- 2 **Pesto:** Pil hvidløg. Riv eller hak osten groft. Kom det i blenderskålen til stavblenderen med basilikum, nødder, ½ dl olivenolie, salt og peber og blend det. TIP: Det kan også laves i en morter, så bliver den bare mere rustikt.
- 3 **Kylling og squash:** Skyl squash og skær i små tern ca. 1x1 cm. Del hver kyllingeilet i 2-3 stykker. Kom kylling og squash i det kogende vand og kog i 3 min.
- 4 **Gnocchi:** Kom gnocchi i og kog yderligere 2 min. Hæld vandet fra, men gem lidt af kogevandet. Bland pesto i og spæd til med lidt kogevand. Smag til med salt og peber.
- 5 **Anret:** Servér gnocchi med det samme og riv mere ost hen over.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Jordnødder, 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: 3.245 kJ / 776 kcal
(3.541 kJ / 846 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 36,0 (37,2)* g
heraf mættede fedtsyrer 8,1 (8,4)* g

Kulhydrat 61,8 (61,9)* g
heraf sukkerarter 2,5 g

Protein 51,2 (65,9)* g

Salt 4,1 (4,2)* g

Kostfibre 4,7 g