



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Salvie-stegt gnocchi med kyllingefilet

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

- 1/2 stk løg
- 1 fed hvidløg
- 1/2 stk fennikel
- 1 drys salvie, frisk
- 300 (420)* g kyllingeinderfilet
- 500 g gnocchi
- 50 g babyspinat
- 2 dl mornaysauce
- 50 g revet ost

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Hak løg og hvidløg fint. Svits det på en pande i lidt olivenolie til løgene bliver klare. Skyl fennikel og snit fint.
- 3 Tilsæt salvie og kylling samt lidt salt og peber og vend det hele rundt. Tilføj gnocchi, fennikel, spinat og mornaysauce og rør det sammen.
- 4 Hæld det hele i et ovnfast fad. Drys ost på toppen og sæt fadet i ovnen i 15 min. Servér rygende varm.

Allergener

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:	3.180 kj / 760 kcal (3.444 kj / 823 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	15,5 (16,1)* g
heraf mættede fedtsyrer	8,4 (8,6)* g
Kulhydrat	96,4 g
heraf sukkerarter	9,7 g
Protein	58,9 (73,3)* g
Salt	6,0 (6,1)* g
Kostfibre	10,6 g