



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  
1/2 pakke salvie, frisk  
300 (420)\* g kyllingeinderfilet  
500 g gnocchi  
50 g babyspinat  
1 pose bechamelsauce  
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 bechamelsauce 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: 3.213 kj / 768 kcal  
(3.476 kj / 831 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 19,5 (20,1)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 8,9 (9,1)\* g

Kulhydrat 92,0 g  
heraf sukkerarter 7,4 g

Protein 56,2 (70,6)\* g

Salt 5,4 (5,5)\* g

Kostfibre 6,0 g