



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Piccata di maiale con gnocchi, zucca in due modi e salvia

Det skal du bruge

½ stk butternut græskar
1 fed hvidløg
½ stk løg
½ stk citron
½ pose salvie, frisk
½ glas kapers
2 stk koteletter
½ pose hønsebouillon
250 g gnocchi
50 g rucola salat

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2** **Græskar på 1. måde:** Flæk græskaret på langs og på tværs. Fjern den bløde del med en ske og skær skrællen af. Del græskaret i grove stykker og fordel på en bageplade med bagepapir. Dryp lidt olie over og krydr med salt og peber. Bag i ovnen i ca. 25 min.
- 3** **Forberedelse:** Pil og hak hvidløg og løg. Riv det gule af skallen på citronen på den fine side af rivejernet. Skyl, tør og hak salvien groft. Hæld lagen fra kapers.
- 4** **Piccata di maiale:** Kom 1 dl mel, lidt salt og peber i en dyb tallerken og vend kødet deri. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelhøj varme. Steg koteletterne 2-3 min. på hver side til de er gennemstegt. Læg dem til side på en tallerken. Hæld lidt mere olie på panden og steg løg og hvidløg i 2-3 min. Tilsæt 1½ dl vand, 1 tsk mel, 1 spsk smør, bouillon, ønsket mængde kapers og salvie. Kog op og smag til med citronskal og -saft. Skru ned til lav varme og kom kødet tilbage på panden i saucen.
- 5** **Gnocchi:** Tilbered gnocchi som anvist på pakken i det kogende vand fra punkt 1.
- 6** **Græskar på 2. måde:** Kom halvdelen af de bagte græskar og ½ spsk smør i en blender/minihakker eller brug en stavmixer. Blend till en jævn puré og smag til med salt og peber.
- 7** **Servering:** Skyl rucola. Servér Piccata di maiale med gnocchi, græskarpurè og bagt græskar. Top med rucola.

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:	3.284 kJ / 785 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,3 g
heraf mættede fedtsyrer	14,5 g
Kulhydrat	81,1 g
heraf sukkerarter	9,1 g
Protein	38,0 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	8,7 g