



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pulled chicken med bagte cherrytomater, svampe og gnocchi

Det skal du bruge

250 ca-g pulled chicken
125 g cherrytomater
1 fed hvidløg
150 g portobello-svampe
125 g champignoner
½ pakke timian, frisk
250 g gnocchi
½ pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** **Pulled chicken:** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Hæld kylling med væde i et lille ovnfast fad og dæk med stanniol. Sæt fadet i ovnen med det samme. Når ovnen er varm skal det have yderligere 10 min. Riv kødet fra hinanden med to gafler.
- 2** **Ovnbagte cherrytomater:** Skyl cherrytomaterne og pil og hak hvidløg fint. Læg det i et ovnfast fad, dryp med lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Bag i ovnen ca. 10 min.
- 3** **Svampe og gnocchi:** Skær portobello svampene i strimler og champignon i kvarte. Pluk bladene af timian. Varm en stegepande op til høj varme, tilsæt lidt olie og steg svampene i 2-3 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt gnocchi og steg videre i 5 min. Tilsæt ½ spsk smør og timian og steg videre i 1 min. Smag til med salt og peber.
- 4** **Servering:** Servér pulled chicken med bagte cherrytomater, svampe og gnocchi. Riv Tanelli ost henover.

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: 2.320 kJ / 555 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 20,8 g
heraf mættede fedtsyrer 7,4 g

Kulhydrat 55,5 g
heraf sukkerarter 11,1 g

Protein 36,3 g

Salt 5,2 g

Kostfibre 6,6 g