



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Gnocchi med kylling, pesto og squash

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

## Det skal du bruge

1 fed hvidløg  
1 pk tanelli ost  
1 pk basilikum, frisk  
½ pose hakkede peanuts  
½ stk squash  
300 (420)\* g kyllingeinderfilet  
375 g gnocchi

## Det skal du have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet 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 kyllingefilet 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.