



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Marinerad kyckling med stekt potatisgnocchi, basilika och parmesan

Kyckling

Japansk soja ½ förp

- Olivolja 1 tsk
- Paprikapulver 1 tsk
- Socker 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Kycklingfilé 300 g

Gnocchi

- Gnocchi 250 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Cocktailtomater 250 g
- Parmesanost 1 bit
- Basilika 20 g
- Olivolja 2 tsk

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar

- 1. Kyckling:** Blanda ihop japansk soja, olivolja, paprikapulver, socker och riven vitlök till en marinad i en bunke. Dela kycklingfilé på längden och blanda ner i bunken. Låt marinera 10-15 min.
- 2. Gnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en rymlig bunke och täck med kallt vatten. Låt stå minst 5 min. Finhacka bananschalottenlök. Halvera cocktailtomater. Finriv parmesanost och plocka bladen från basilika.
- 3. Kyckling:** Hetta upp olivolja i en stek- eller grillpanna och stek kycklingen ca 3 min per sida, tills den fått fin färg och är genomstekt.
- 4. Gnocchi:** Häll av gnocchin. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek gnocchi tills den har fått fin färg och blivit krispig, ca 4 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner lök och cocktailtomater, stek ytterligare ca 1 min. Dra från värmen och strö över riven parmesan och basilika.
- 5. Servera** stekt potatisgnocchi med kyckling.