



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salvie-stegt gnocchi med kyllingefilet

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

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
½ stk fennikel
½ pk salvie, frisk
300 (420)* g kyllingeinderfilet
500 g gnocchi
50 g babyspinat
½ pk bechamelsauce
50 g revet ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

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.