



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gnocchi med kylling, pesto og squash

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
1 pk tanelli ost
1 pk basilikum, frisk
½ pose hakkede peanuts
½ stk squash
330 g kyllingeinderfilet
375 g gnocchi

Det skal du have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Pesto:** Pil hvidløg. Riv eller hak osten groft. Kom det i blendeskålen 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.