



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinert kylling med gnocchi, frisk basilikum og Grana Padano

Kylling

1 stk hvitløksfedd
½ pose glutenfri soyasaus
½ pakke paprikakrydder
300 g kyllingfilet
½ ss olivenolje ^B
1 ts sukker ^B

Gnocchi

1 stk gul løk
2 stk tomater
½-1 stk Grana Padano
1 pakke fersk basilikum
250 g gnocchi

Ruccolasalat

30 g ruccola
½ stk sitron
½ ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Kylling:** Skrell og finriv hvitløken på et rivjern. Rør sammen soyasausen, olivenoljen, paprikakrydder, sukkeret og hvitløken i en bolle til en jevn marinade. Del kyllingen i to på midten, slik at det blir 2 tynne fileter, og vend dem inn i marinaden. La kyllingen marinere i 10–15 minutter.
3. **Gnocchi:** Skrell og finhakk løken. Kutt tomaterne i grove terninger. Riv Grana Padano fint på et rivjern, og plukk bladene av basilikumen.
4. **Kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den marinerte kyllingen i ca. 3 minutter på hver side, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Legg kyllingen over på en tallerken.
5. **Gnocchi, fortsettelse:** Ha i litt ny olje i stekepannen, og stek gnocchien i ca. 5 minutter, til de er gylne og sprø. Krydre med litt salt og pepper. Vend inn løken og tomaterne og stek videre i ca. 1 minutt. Ta pannen av varmen og dryss over revet Grana Padano og basilikum.
6. **Ruccolasalat:** Ha ruccolaen i en salatbolle, og vend inn sitronsaft, olivenolje, salt og pepper.
7. **Servering:** Server gnocchi med kylling og ruccolasalat.

TIPS!

Om du ønsker det kan du koke ut stekepanna med litt vann etter at du har stekt kyllingen. Så har du en enkel sjysaus til retten.