



Billedet kan afvige noget fra opskriften!

Gratineret kylling i fad med gnocchi

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

Det skal du bruge

75 g babyspinat
½ stk løg
1 fed hvidløg
½ pose timian/rosmarin
blanding
1 dåse hakkede tomater
280 (420)* g kyllingebryst
½ pk bechamelsauce
1 pose rasp
250 g gnocchi
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. **Spinat:** Varm en stegepande op med lidt olie. Skyl spinat og steg den til den falder lidt sammen. Fordel den i et smurt ovnfast fad. Gem panden til tomat sauce.
3. **Tomatsauce:** Pil og hak løg og hvidløg. Steg begge dele i lidt olie uden det tager farve. Tilsæt krydderi og hakkede tomater og lad det koge igennem. Hæld tomat sauce over spinaten.
4. **Gratineret kylling:** Skær kyllingebrysterne i mindre stykker og fordel den ovenpå spinatblandingen. Krydr med salt og peber. Fordel bechamelsauce over kyllingen og drys med et godt lag rasp. Sæt fadet i en varm ovn og bag ca. 20 min.
5. **Gnocchi:** Rist imens gnocchi på en varm pande i lidt olie ca. 10-12 min. så de bliver sprøde og får lidt farve. Skyl og hak persillen groft.
6. Pynt fadet med hakket persille og servér med stegte gnocchi.