



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Linquica pølser i ajvarsauce med smørstegte gnocchi og ovnbagt broccoli

Det skal du bruge

1 stk broccoli
250 g gnocchi
4 stk grillpølser m. linquica
50 g babyspinat
1 pakke ajvar

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2** **Ovnbagt broccoli:** Skær broccoli i buketter og skræl og skær stilken i skiver. Fordel det på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 15–18 min.
- 3** **Smørstegte gnocchi:** Varm lidt olie op på en stegepande ved middelhøj varme. Steg gnocchi ca. 3-5 min. til de får lidt farve. Tilsæt ½ spsk smør og steg 1 min. mere. Krydr med lidt salt og peber. Læg gnocchi i en serveringsskål og dæk til med staniol.
- 4** **Linquica pølser i ajvarsauce:** Skær pølserne i skiver på skrå. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt ny olie. Steg pølserne ca. 3 min. Skyl spinaten. Tilføj spinat og ajvarsauce og bring det hele hurtigt i kog. Tag panden af varmen og smag til med salt og peber.
- 5** Spis linquica pølserne med gnocchi og broccoli.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.729 kj / 891 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	63,0 g
heraf mættede fedtsyrer	22,0 g
Kulhydrat	49,7 g
heraf sukkerarter	6,3 g
Protein	31,4 g
Salt	5,4 g
Kostfibre	7,0 g