One Pot Gnocchi med kylling og spinat



Ingredienser

- ♥ 900 g kyllinglårfilet
- ♥ 3 ss smør
- ♥ 1 løk
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 5 dl kyllingkraft
- ♥ 1 ss frisk eller tørket timian
- ♥ 200 g kremost naturell
- ♥ 500 g gnocchi
- ♥ 100 g spinat
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Stek kyllinglårfilet i en stor stekepanne eller buffetgryte med 2 ss smør. La kyllingen bli godt brunet på alle sider. Krydre kyllingen med litt kvernet salt og pepper.

Ta kyllingfiletene ut av gryten og tilsett hakket løk, hvitløk og litt mer smør. La løken steke til den blir myk og gyllen.

Tilsett kyllingkraft og timian (jeg brukte her tørket timian, men du kan gjerne bruke frisk timian i stedet). Kok opp og skrap godt i bunnen av pannen for å få med den gode smaken fra stekingen av kylling og løk.

Tilsett kremost. Rør til kremosten har smeltet inn i sausen.

Legg gnocchi i pannen. Rør om, legg de stekte kyllinglårfiletene tilbake i pannen og dytt dem godt nedi sausen. Tilsett spinatbladene. De vil etter hvert klappe sammen i volum.

La det hele småkoke under lokk i ca. 5 minutter, slik at gnocchien blir mør og kyllingen gjennomstekt. Juster eventuelt tykkelsen på sausen ved å tilsette litt ekstra vann. Smak til om det trengs litt mer kvernet salt og pepper.

Serveres varm og nylaget. Server gjerne godt brød og smør som tilbehør.

Tips

♥ *Gnocchi* (som betyr "*klumper*") er små, italienske, pastalignende potetballer. Det er selvsagt best å lage dem fra bunnen av, men jeg synes at resultatet blir veldig bra med ferdigkjøpte varianter. 500 gram tilsvarer som regel 1 pakke.

♥ Jeg har her brukt kyllinglårfilet, som er saftigere og mer smakfullt kyllingkjøtt enn brystfilet. Husk at kyllingen må koke i noen minutter selv om de stekes i starten for å sikre at de blir helt gjennomstekte inni.

♥ Jeg har her brukt 5 dl konsentrert, ferdigkjøpt kyllingkraft. Alternativt kan du bruke 2 kyllingfond (chef du fond, kylling à 28 gram) eller kyllingbuljongterninger som du løser opp i 5 dl kokende varmt vann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/one-pot-gnocchi-med-kylling-og-spinat