Marry Me Gnocchi



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 ss olivenolje
♥ 1 ss tørket timian
♥ 2 dl soltørkede tomater i olje
♥ 500 g gnocchi (se tips)
♥ 3 dl kyllingkraft eller utblandet kyllingfond (se tips)
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 130 g minispinat
♥ 1 dl ferskrevet parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Tilbehør:
♥ kyllingconfit eller grillede kyllinglår

Fremgangsmåte

Kutt opp løk og hvitløk og ha dette i en stor stekepanne med høye kanter (buffetgryte) sammen med litt olivenolje. La løken steke på middels varme til den er blank og gyllen.

Tilsett tørket timian og hakkede, soltørkede tomater (det gjør ikke noe om noe av oljen fra de soltørkede tomatene følger med).

Tilsett gnocchi (se tips) og bland godt sammen.

Hell over kyllingkraft og fløte. La dette småkoke under lokk i ca. 4–5 minutter. Spe eventuelt med litt ekstra vann hvis du synes sausen er for tykk.

Ha så i spinatbladene. Varm opp forsiktig og vend om. Du vil se at spinatbladene raskt klapper sammen i volum.

Tilsett ferskrevet parmesan. Smak til om det trengs litt mer salt og eventuelt pepper.

Marry Me Gnocchi er klar! Server gjerne varme, nystekte kyllinglår (enten konfiterte eller grillede) som tilbehør.

Tips

♥ Jeg liker å bruke kyllingfond (1 pk fond du chef, kylling à 28 gram) sammen med 3 dl vann, men det går fint å bruke kyllingkraft eller buljong.

♥ Jeg bruker hakkede, soltørkede tomater som ligger i olje fordi det gjør at de soltørkede tomatene er bløte og saftige. Det er også veldig god smak på oljen.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt gnocchi, som gjør denne retten rask å lage. Finnes i flere merker. 500 gram tilsvarer 1 pakke. I denne retten kokes gnocchien direkte i sausen, så det er ikke nødvendig å la gnocchien trekke i varmt vann i forkant.

For flere oppskrifter med gnocchi, se **HER**.

♥ **Kyllingconfit** er konfiterte kyllinglår som fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Dette gir ekstra smakfulle og saftige kyllinglår. Stekes i stekeovnen som anvist på pakningen. Det går imidlertid også helt fint å bruke fryste (eventuelt grillede) kyllinglår, som du steker som beskrevet på pakningen.

♥ Ønsker du å servere denne retten som en vegetarrett, dropper du kyllingen. Kyllingkraft/-buljong kan byttes ut med grønnsaksbuljong.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marry-me-gnocchi