Gnocchi med pesto og kylling



Ingredienser

♥ 650 g kyllingfilet
♥ 2 ss olivenolje
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 200 g aspargesbønner
♥ 150 g babyspinat
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl pesto (helst hjemmelaget, se tips)
♥ 500 g gnocchi
♥ kvernet salt og pepper

Hjemmelaget pesto:
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Servering:
♥ frisk basilikum
♥ revet parmesan
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Start gjerne med å lage klar hjemmelaget pesto:
Riv parmesan (eller kjør den til smuler i en food processor). Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i.

Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Gnocchi med pesto og kylling:
Skjær kyllingfiletene i mindre biter. Ha dem i en panne sammen med olje og fint hakkede hvitløksfedd. Stek kyllingbitene i et par minutter på middels varme, så de får god stekeskorpe og blir så vidt gjennomstekte. Krydre med kvernet salt og pepper.

Skjær endene av aspargesbønnene og skjær dem i mindre biter. Ha dem i pannen sammen med spinatbladene. Bland godt sammen og du vil se at spinatbladene raskt klapper litt sammen og blir mindre i volum.

Tilsett kremfløte og pesto. La dette småkoke på middels varme.

La gnocchi trekke i kokende varmt og godt saltet vann, som angitt på pakningen. Vanligvis er koketiden 2 - 4 minutter. Løft gnocchi over i pannen. Juster tykkelsen på sausen ved å tilsette litt av kokevannet.

La det hele småkoke sammen i et par minutter. Smak til om det trengs litt ekstra kvernet salt og pepper (og eventuelt en liten skvis sitronsaft).

Serveres nylaget med frisk basilikum og revet parmesan på toppen og godt brød med smør ved siden av.

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.

♥ Du kan til nød også bruke ferdigkjøpt pesto, men du får virkelig en mye friskere og bedre smak om du bruker hjemmelaget pesto, så det anbefaler jeg virkelig at du gjør. Se innlegget **HER** for flere bilder av fremgangsmåten. Hjemmelaget pesto kan oppbevares i et par uker i kjøleskapet og kan også fryses. Jeg brukte en hel porsjon

hjemmelaget pesto til denne retten, men du kan tilsette litt mindre dersom du ønsker mildere pestosmak på retten.

♥ Juster tykkelsen på sausen med kokevannet som gnocchien har trukket i. Eksakt mengde avhenger av hvor mye sausen din har kokt, så det kan du justere på helt til slutt. Kokevannet er lurt å bruke fordi stivelsen i vannet gir god konsistens på sausen.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesanost som fås kjøpt ferdigrevet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gnocchi-med-pesto-og-kylling