



Kyckling- och gnocchigryta

Ingredienser 4 personer

2 st	lökar, gula
300 g	champinjoner
600 g	kycklinglår, skinn- och benfria
1 msk	rapsolja
3 msk	ajvar relish, stark
2 dl	matlagningsgrädde, (15 %)
0,5 dl	vatten
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
500 g	gnocchi, färsk
Tillbehör	
1 st	grönsallad

Tillagning

Benfria kycklinglår är en god lättlagad råvara som tillsammans med färsk gnocchi blir en spännande fredagsgryta.

1. Skala löken och skär den i bitar. Dela champinjonerna i kvartar. Dela kycklinglåren i ca 3 cm bitar.
2. Bryn kycklingen i olja, tillsätt lök, champinjoner och fräs i en vid tjockbottnad kastrull i ca 3 minuter. Tillsätt ajvar, grädde och vatten. Salta och peppra. Låt sjuda ca 5 minuter.
3. Lägg gnocchi i kycklinggrytan och låt allt sjuda ytterligare två min. Smaksätt med salt och peppar. Servera med sallad.