



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatgryte med storfedeig, kremet gnocchi og revet ost

Kremet gnocchi

500 g gnocchi
150 g crème fraîche
½–1 pakke hønsebuljong

Tomatgryte

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
2 stk gulrøtter
275 g kjøttdeig
2 pakker tomatpuré
1 pakke oregano
1 dl vann ^B

Servering

1 stk Grana Padano
60 g rucola

pepper ^B
olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Kremet gnocchi: Kok opp lettsaltet vann i en kjele til koking av gnocchiene.

2. Tomatgryte: Skrell løken, hvitløken og gulrøttene. Grovhakk løken og hvitløken, og kutt gulrøttene i tynne skiver. Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Tilsett tomatpuréen og la det steke med kjøttet i omtrent 1 minutt. Ha i grønnsakene og 1 dl vann. Kok opp, og la gryten småkoke til grønnsakene er møre, og sausen har tyknet litt. Rør om av og til. Smak til med oreganoen, salt og pepper.

3. Kremet gnocchi, fortsettelse: Tilbered gnocchiene som anvist på pakken. Hell av vannet og ha gnocchiene tilbake i kjelen. Tilsett crème fraîche og smak til med hønsebuljongen.

4. Servering: Skyll og tørk rucolaen. Finriv Grana Padanoen på et rivjern, og topp retten med rucolaen og osten.



TIPS!

Du kan grovrive gulrøttene og løken på et rivjern, da trenger ikke kjøttsausen like lang koketid, og er raskere ferdig. Man kan også steke de ferdigkokte gnocchiene i en varm stekepanne med litt smør i, for ekstra karakter og smak.