



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprøstekt gnocchi med ovnsbakte rotgrønnsaker og urtesaus

**Ovnsbakte rotgrønnsaker**  
2 stk gulrøtter  
300 g sellerirot

**Sprøstekt gnocchi**  
500 g gnocchi  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke mandelskiver  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

**Urtesaus**  
½–1 pakke smørsaus  
1 pakke urtemiks

**Topping**  
30 g ruccola  
1 stk tomat  
1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp leetsaltet vann i en stor kjele til gnocchien.
2. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i omtrent 2x2 cm store terninger. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.
3. **Sprøstekt gnocchi:** Kok gnocchien i vannet fra punkt 1 i 1–2 minutter, eller til den flyter opp til overflaten. Sil vannet av den ferdigkokte gnocchien. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ½ ss smør. Stek gnocchien i 4–5 minutter, eller til den er gyllen. Ha i hvitløken og mandelskivene det siste minuttet av steketiden, og krydre med litt salt og pepper.
4. **Urtesaus:** Ha smørsausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med urtemiksen.
5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Topp retten med ruccolaen, tomatterningene og osten.