



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gnocchi med aromasopp, asparges og ruccola- og mozzarellasalat

Gnocchi

500 g gnocchi

Asparges og sopp

100 g asparges
1 stk hvitløksfedd
100 g aromasopp

Ruccola- og mozzarellasalat

60 g ruccola
1 pakke cherrytomater
1 pakke fersk mozzarella
1 pakke balsamicovinaigrette

olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør* ^B

^B Basisvare

- 1. Gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakkene.
- 2. Asparges og sopp:** Brekk av den nederste trevlele delen av aspargesene, og kutt toppdelen i fire. Skrell og finhakk hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt dem i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og aspargesen i 4–5 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden. Krydre med litt salt og pepper, og ha blandingen over i en serveringsskål.
- 3. Gnocchi, fortsettelse:** Sil vannet av gnocchien, og drypp over litt olivenolje så den ikke klistrer seg sammen. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme igjen, og ha i litt smør. Stek gnocchien i omtrent 2 minutter, til den har fått litt farge. Krydre med salt og pepper.
- 4. Ruccola- og mozzarellasalat:** Skyll ruccolaen i kaldt vann. Skyll og kutt tomatene i to. Ha ruccolaen over i en serveringsskål, riv mozzarellaen over, og topp med tomatene og balsamicovinaigretten.