



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt gnocchi med brunet misosmør, hvit asparges og skjørost

Brunet misosmør

1 bunt gressløk
½ stk sitron
1 pakke miso
3 ss smør* ^B

Asparges

250 g hvit asparges

Gnocchi

1 pakke gnocchi
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 pakke skjørost

Grønnsaker

1 pakke reddiker
125 g grønne erter
½ stk sitron
30 g ruccola

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør* ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Brunet misosmør:** Kutt gressløken i tynne ringer. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Smelt smøret i en liten kjele på middels høy varme, og la det bruse i ca. 3 minutter, til det er gyllent. La smøret avkjøle seg et par minutter, og pisk inn misoen, sitronskallet og gressløken. Smak til med litt saft fra sitronen rett før servering.
3. **Asparges:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Skrell stilkene på aspargesene, og knekk vekk den nederste trevlele delen. Kutt aspargesen i grove biter på skrå. Kok bitene i vannet i ca. 2 minutter. Ta ut aspargesene med en øse eller sil, men ta vare på vannet til neste punkt.
4. **Gnocchi:** Kok gnocchiene i vannet fra forrige punkt i 1–2 minutter. Hell av vannet, og la gnocchiene dampe godt av seg.
5. **Grønnsaker:** Kutt reddikene i båter. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek aspargesene i ca. 2 minutter, til de er gylne. Ha i ertene og reddikene, og stek videre i 2 minutter. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Ha grønnsakene over på en tallerken.
6. **Gnocchi, fortsettelse:** Ha i litt ny olje og litt smør i stekepannen, og stek gnocchiene under omrøring i ca. 3 minutter, eller til de er gylne. Krydre med kryddermiksen og vend inn grønnsakene. Ha gnocchien og grønnsakene på tallerken, smuldre over skjørosten og topp med ruccolaen og misosmøret.