



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt gnocchi med parmaskinke, grønne bønner og ruccola- og mozzarellasalat

Gnocchi

500 g gnocchi

1 ts smør ^B

Aromasopp og grønne bønner

150 g grønne bønner

½ stk rødløk

1 stk hvitløksfedd

100 g aromasopp

Ruccola- og mozzarellasalat

50 g ruccola

1 stk tomat

1 pakke fersk mozzarella

1 pakke balsamicovinaigrette

Topping

1 pakke parmaskinke

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1. Gnocchi:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av gnocchien.
- 2. Aromasopp og grønne bønner:** Kutt endene av de grønne bønnene, og del dem i to. Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen, bønnene og rødløken i 4–5 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden. Smak til med salt og pepper, og ha blandingen over i en serveringsskål.
- 3. Gnocchi, fortsettelse:** Kok gnocchien i omtrent 2 minutter, eller til den flyter opp. Sil vannet av gnocchien, og vend inn litt olivenolje. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i 1 ts smør. Stek gnocchien i 4–5 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og pepper.
- 4. Ruccola- og mozzarellasalat:** Skyll ruccolaen i kaldt vann, og del tomaten i terninger. Ha ruccolaen over i en salatbolle, og riv mozzarellaen over ruccolaen. Bland tomaten og balsamicovinaigretten inn i salaten.
- 5. Topping:** Topp retten med parmaskinken.



TIPS!

Ovnstak tomatene med litt olje, salt og pepper for en vri på retten.