



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Sprøstekt gnocchi med ovnsbakte rotgrønnsaker og steinsoppssaus

Ovnsbakte rotgrønnsaker
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 ts olje ^B

Sprøstekt gnocchi
250–500 g gnocchi
1 stk hvitløksfedd
½ pakke urtemiks
1 ss margarin ^B

Steinsoppssaus
100 g sjampinjong
½–1 pakke steinsoppssaus
1 ts olje ^B

Topping
50 g ruccola
1 stk tomat
½ pakke revet Grande Premium
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon
Gnocchi: 150 g Grønnsaker:
200 g Saus med sopp: 75 g
Ost: 1 ts Energiinnhold: ca.
470 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp en stor kjele med lettsaltet vann til gnocchien.
2. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i omtrent 2x2 cm store terninger. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter.
3. **Sprøstekt gnocchi:** Kok gnocchien 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 1 ss margarin. Stek gnocchien og hvitløken i 4–5 minutter, eller til det er litt gyllent. Krydre med urtemiksen og litt pepper.
4. **Steinsoppssaus:** 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 i 4–5 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Skru ned til middels varme, og ha i steinsoppsaus. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter.
5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomaten i terninger. Topp retten med ruccolaen, tomatterningene og den revne Grande Premium-osten.
6. **Restetips:** Du kan fryse ned gnocchien du ikke bruker, og bruke den senere.



TIPS!

Strø Grande Premium-osten over gnocchien underveis i steketiden, for en sprø og smakfull opplevelse! Du kan også presse litt sitronsaft over retten for ekstra god smak.