



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

50 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 pakken.
- 2. Asparges og sopp:** Brekk av den nederste trevlete delen av aspargesene, og kutt dem 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. Ha blandingen over i en serveringsskål, og krydre med salt og pepper.
- 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. Smak til 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 ruccolaen, og topp med tomatene og balsamicovinaigretten.
- 5. Buon appetito!**