



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 <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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!**