



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Potatisgnocchi med färsk salvia, citron, tomatsallad och mandel

Potatisgnocchi

Potatisgnocchi 1 förp
Citron, (skal) 1 st
Salvia 10 g
● Salt 2 krm

Vitlökssås

Imat fraiche 1 dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

Ugnsbakad tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Olivolja 1 msk
● Salt ½ tsk

Till servering

Mandelspån 25 g
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatisgnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke och täck med kallt vatten, låt stå ca 10 min. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Strimla salvia.
3. **Vitlökssås:** Blanda imat fraiche, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
4. **Ugnsbakad tomatsallad:** Halvera hälften av cocktailtomaterna. Strimla rödlök. Lägg alla cocktailtomaterna i en ugnform och blanda med pressad vitlök, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 7 min.
5. **Till servering:** Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån. Lägg upp i en skål och spara stekpannan.
6. **Potatisgnocchi:** Häll av gnocchi. Hetta upp rikligt med olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs gnocchi ca 5 min, tills den har fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Låt salvian fräsa med på slutet. Blanda ner ca 1 tsk citronsaft och skär resten av citronen i klyftor.
7. Blanda potatisgnocchi med ugnsbakad tomatsallad, citronskal och babyspenat. Lägg upp på tallrikar och servera med citrunklyfta, vitlökssås och toppa med rostad mandel.