



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 balsamicovinaigrette

1 pakke fersk mozzarella

Servering

1 pakke parmaskinke

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Gnocchi: Kok opp lettsaltet vann i en kjele til gnocchien.

2. Aromasopp og grønne bønner: Skyll og kutt vekk endene på 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 gnocchiene i omtrent 2 minutter, eller til de flyter opp. Sil vannet av gnocchien, og vend inn litt olivenolje. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i 1 ts smør. Stek gnocchien i 3–4 minutter, til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper.

4. Ruccola- og mozzarellasalat: Skyll ruccolaen og tomaten, og del tomaten i terninger. Ha ruccolaen og tomaterningene over i en salatbolle, og vend inn baslamicovinaigretten. Riv mozzarellaen i mindre biter, og topp salaten med osten.

5. Servering: Server parmaskinken til retten.



TIPS!

Ovnsmat tomatene ved 200 grader varmluft for en vri på retten. Vend tomatene med olje, salt og pepper, og bak dem hele i en ildfast form i ovnen i omtrent 8 minutter.