



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsgröta med svamp och potatisgnocchi

Färspanna

Gul lök 1 st
 Portabello 150 g
 Blandfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad timjan 1 tsk
 Kinesisk soja ½ msk
 Bladpersilja 20 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Tomatpuré 1½ msk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Köttbuljong ½ tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Gnocchi

Potatisgnocchi 350 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Gurksallad

Gurka 1 st
 🏠 Socker 1 krm
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

1. Lägg gnocchi i en bunke med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.
2. **Färspanna:** Skiva gul lök och skär portabello i mindre bitar. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs svampen 2-3 min. Tillsätt lök och blandfärs. Fräs ytterligare 2-3 min.
3. Blanda ner pressad vitlök, torkad timjan, tomatpuré, kinesisk soja, vatten och smulad köttbuljong. Låt puttra 2-4 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Gnocchi:** Häll av gnocchin. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek gnocchin 5-6 min. Skaka om i pannen då och då så att det inte bränner. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Gurksallad:** Skiva gurka och lägg i en skål. Blanda med socker, salt och vitvinsvinäger.
6. Grovhacka bladpersilja och blanda ner i färspannan. Servera med stekt gnocchi och gurksallad.