



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig svamppanna med fräsigt gnocchi, färsk timjan och pumpa- och solroskärnor

Potatisgnocchi

Potatisgnocchi 1 förp

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

Krämig svamppanna

Champinjoner 200 g

Gul lök 1 st

Imat fraiche 1 dl

Kinesisk soja 1 ts

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

Till servering

Timjan 10 g

Frömix 40 g

1. **Potatisgnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke och täck med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.

2. **Krämig svamppanna:** Kvarta champinjoner. Klyfta gul lök. Skiva vitlök tunt.

3. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs svamp, lök och vitlök ca 5 min, tills de mjuknat. Tillsätt imat fraiche, kinesisk soja, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Låt puttra på svag värme tills servering.

4. **Potatisgnocchi:** Häll av gnocchin. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs gnocchin med salt och lite nymald svartpeppar ca 5 min, tills den blivit fräsigt och fått fin färg.

5. Repa bladen från timjan. Vänd ner hälften i svamppannan. Rosta frömix, pumpe- och solroskärnor, i en torr och het stekpanna tills de är gyllene!

6. Blanda ner gnocchin i svamppannan vid servering. Servera krämig svamppanna med gnocchi toppad med timjan och frömix.