



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färspanna med svamp och potatisgnocchi

Gnocchi

Potatisgnocchi 500 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Pressgurka

Snackgurka 1 st

🏠 Socker 1 msk

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Färspanna

Gul lök 1 st

Champinjoner 125 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

1. Lägg gnocchi i en bunke med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.

2. **Pressgurka:** Skiva snackgurka och lägg i en bunke. Blanda med socker och vitvinsvinäger. Låt stå till servering.

3. **Färspanna:** Skiva gul lök och kvarta champinjoner. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs svampen ca 3 min. Tillsätt lök och blandfärs. Fräs ytterligare ca 3 min.

4. Blanda ner pressad vitlök, torkad timjan, tomatpuré, kinesisk soja, vatten och smulad köttbuljong. Låt puttra ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. **Gnocchi:** Häll av gnocchin. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek gnocchin ca 5 min. Skaka om i pannan då och då så att det inte bränner. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Grovhacka bladpersilja och blanda ner i färspannan. Servera med stekt gnocchi och gurksallad.