



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Frasig potatisgnocchi med rostad paprikakräm, broccoli och mandel

Rostad paprikakräm

Röd paprika 2 st

Vitlök 2 klyftor

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja ½ + 1 msk

🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

🏠 Salt 1+1 krm

🏠 Svartpeppar 1 krm

Rostad broccoli

Broccoli 1 st

Mandelspån 25 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Frasig potatisgnocchi

Gnocchi 500 g

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Flingsalt

Tillbehör

Snacksoliver 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

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

3. **Rostad paprikakräm:** Halvera röd paprika på längden. Lägg med snittytan nedåt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Lägg hela vitlöksklyftor med skalet på plåten. Ringla över lite olivolja och krydda med lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.

4. **Rostad broccoli och mandel:** Skär broccoli i buketter och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 10 min. Ta ut plåten och blanda broccolin med mandelspån. Rosta ytterligare ca 5 min, tills broccolin och mandeln fått fin färg.

5. **Frasig potatisgnocchi:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek väl avhållt gnocchi ca 4 min på hög värme, tills den fått fin färg och är frasig.

6. **Rostad paprikakräm:** Dra bort skalet från paprikorna och vitlöksklyftorna. Lägg allt i en mixerbunke och mixa till en slät kräm med en stavmixer. Blanda ner olivolja, rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar.

7. Bred ett tjockt lager med rostad paprikakräm i botten av två tallrikar. Toppa med frasig potatisgnocchi, rostad broccoli, mandelspån och snacksoliver. Servera direkt!