



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Gnocchi med stekt aromasopp, rød rosenkål og steinsoppdressing

Sprøstekte kikerter

1 pakke kikerter
1 pakke kryddermiks med
hvitløk og persille
🏠 1 ss olivenolje

Gnocchi

250 g gnocchi
½ pakke revet Grande
Premium
1 ts sitronskall

Stekt sopp og rød rosenkål

200 g aromasopp
200 g rød rosenkål
1 ts sitronskall
¼ stk sitronsaft

Topping

1 bunt bladpersille
1 pakke kjerneblanding
½–1 glass steinsoppesto
½ pakke revet Grande
Premium

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Sprøstekte kikerter:** Hell laken av kikertene, og skyll dem i et dørslag. Tørk dem så tørre som mulig med tørkepapir. Ha kikertene over i en bolle, og bland inn 1 ss olivenolje og kryddermiksen. Fordel kikertene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 30 minutter.
- 3 **Gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken. Skyll og tørk sitronen, og finriv alt sitronskallet (kun det gule). Sil av vannet når gnocchien er ferdigkokt, og vend inn litt olivenolje. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gnocchien i omtrent 2 minutter, eller til den har fått litt farge. Krydre med litt salt og pepper. Topp med den revne Grande Premium-osten og omtrent 1 ts av sitronskallet.
- 4 **Stekt sopp og rød rosenkål:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Skyll rosettkålen, og del de største i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 4–5 minutter, eller til den har fått litt farge. Ha rosenkålen i pannen med soppen når det gjenstår omtrent 3 minutter av steketiden. Smak til med litt salt, pepper, omtrent 1 ts av sitronskallet og litt saft fra sitronen.
- 5 **Topping:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Server retten med kjerneblanding, steinsoppestoen, persillen og den revne Grande Premium-osten.



TIPS! Rist gjerne kjerneblanding i ovnen siste 5 minuttene av steketiden til kikertene, for ekstra god smak.