



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt gnocchi med aromasopp og asparges, servert med ruccola- og mozzarellasalat

Pannestekt gnocchi

500 g gnocchi

Aromasopp og asparges

100 g asparges
½ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
100 g aromasopp

Ruccola- og mozzarellasalat

50 g ruccola
1 pakke cherrytomater
1 pakke fersk mozzarella
1 pakke balsamicovinaigrette
½ stk sitron

- 🏠 olivenolje
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 smør

- 1 **Pannestekt gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken.
- 2 **Aromasopp og asparges:** Skyll aspargesene og sitronen. Fjern bunnene av aspargesene, og kutt dem i fire. Skrell og finhakk hvitløken. Børst vekk eventuelle jordrester fra soppen, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og aspargesen i 4–5 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden. Ha blandingen over i en serveringsskål, og krydre med salt og pepper. Finriv skallet fra sitronen (kun det gule) på et rivjern, og strø det over blandingen.
- 3 **Pannestekt gnocchi, fortsettelse:** Hell vannet av gnocchien, og bland inn litt olivenolje. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek gnocchien i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper.
- 4 **Ruccola- og mozzarellasalat:** Skyll ruccolaen og tomatene i kaldt vann. Kutt cherrytomatene i to. Ha ruccolaen i en salatbolle, riv mozzarellaen over med hendene, og topp med tomatene, balsamicovinaigretten og saft fra sitronen.
- 5 Bon appétit!