



COOKING PASSION SINCE 1877

GNOCCHI MED SVAMP, BRYNT SMÖR OCH SALVIA



4 portioner

INGREDIENSER

300 g kokt pressad potatis, sval
200 g mjöl + extra för arbetsytan
1 ägg
Stor nypa salt och peppar
1 tsk olivolja

PLUS

2 msk olivolja
16 st små salviablåd
100 g brödsmulor
½ tsk salt
½ tsk svartpeppar
60 g osaltat smör
80 g kantarell
100 g små champinjoner, skivade
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 rosésallad, i tunna strimlor
Färsk persilja

TILLAGNING

Sätt ugnen på 100°C ånga (FullSteam). Börja med gnocchin. Häll över den pressade potatisen i en köksassistent med degkrok. Tillsätt mjöl, ägg, salt, peppar och olja.

Blanda långsamt tills du får en fast deg. Strö arbetsytan med mjöl och dela degen i 4 bollar. Forma varje boll i rullar tills den får storleken av en korv och dela sedan i 2 cm stora bitar med en mjölad kniv.

Räffla bitarna på ovansidan med hjälp av en gaffel. Lägg gnocchin på en stor perforerad bakplåt. Placera i ugnen och ånga i 10 minuter. Ta ut ur ugnen när den gått klart.

Värm oljan i en stekpanna tills den är varm. Tillsätt salviablåden och fräs i 20 sekunder, ta bort hälften av salvia och spara till garnering. Häll ner brödsmulorna i pannen tillsammans med ¼ tsk salt och ¼ tsk peppar. Stek upp och rör om ofta tills de är gyllenbruna. Ta bort från pannen.

Torka av pannen och lägg i smöret. Smält smöret, rör då och då på medelhög värme i ca 4-5 minuter tills smöret fått en ljusbrun färg och börjar lukta nötigt. Rör ned svampen i smöret. Fräs i 3-4 minuter tills svampen är lätt brun, tillsätt sedan vitlök och ¼ tsk av salt och peppar. Fräs i ytterligare en minut.

Vrid upp värmen till medelhög och tillsätt den ångade gnocchin. Stek i ytterligare 3-4 minuter, rör om ibland tills gnocchin fått lite färg, stäng sedan av värmen och vänd ner den tunt skivade rosésalladen. Servera på fyra tallrikar och toppa med salviabrödsmulorna. Garnera med salvia och lite persilja.