



COOKING PASSION SINCE 1877

## GNOCCHI MED SOPP, BRUNET SMØR OG SALVIE



4 porsjoner

### INGREDIENSER

300 g kokt, moste poteter  
200 g mel + ekstra for arbeidsflaten  
1 egg  
Stor klype salt og pepper  
1 ss olivenolje

### PLUSS

2 ss olivenolje  
16 små salvieblader  
100 g brødrasp  
½ ss salt  
½ ss svart pepper  
60 g usaltet smør  
80 g kantarell  
100 g små sjampinjonger, skivet  
2 hvitløksfedd, finhakket  
1 Radicchio rosso, i tynne strimler  
Fersk persille

### TILBEREDNING

Sett ovnen på 100°C damp (FullSteam). Begynn med gnocchien. Hell de moste potene i en kjøkkenmaskin med eltekrok. Tilsett mel, egg, salt, pepper og olje.

Bland langsomt til du får en fast deig. Strø arbeidsflaten med mel og del deigen i 4 deler. Rull hver del til de får form og størrelse av en pølse og del så i 2 cm store biter med en kniv. Et godt tips er å bruke mel på kniven.

Flat ut bitene til små puteformer med en gaffel eller teskje. Legg gnocchien på et stort perforert bakebrett. Plasser i ovnen og damp i 10 minutter. Ta den så ut av ovnen.

Varm oljen i en stekepanne til den er varm. Tilsett salviebladene og fres dem i 20 sekunder, ta bort halvparten av salvien og spar til garnityr. Hell brødraspet i pannen sammen med ¼ ts salt og ¼ ts pepper. Stek og rør ofte om til det er gyllenbrunt. Ta det så ut av pannen.

Tørk av pannen og legg i smøret. Smelt smøret, rør om av og til, på middels varme i ca. 4-5 minutter til smøret har fått en lysebrun farge og begynner å lukte nøtteaktig. Rør sammen soppen i smøret. Fres i 3-4 minutter til soppen er lett brun, tilsett så hvitløk og ¼ ts salt og pepper. Fres i ytterligere et minutt.

Skrupp varmen til middel-høy og tilsett den dampede gnocchien. Stek i ytterligere 3-4 minutter, rør om i blant til gnocchien har fått litt farge. Deretter slå av varmen og bland inn strimlet Radicchio rosso. Server på fire tallerkener og topp med salviebrødrasp. Pynt med salvie og litt persille.