

Favoritrecept

Röd gnocci med fårost och pinjenötter

Du behöver:

För potatisgnocci

500 g potatis
100 g mjöl
1 äggula
Salt
Svartpeppar
Muskot

Till den första toppingen

100 g fårost

Till den andra toppingen

50 g pinjenötter
20 rosmarinblad

För den tredje garneringen

½ knippe rucola
1 msk olivolja
En nypa salt

Till såsen

500 ml rödbetsjuice
3 msk agavesirap, honung eller lönsirap
2 msk majsmjöl
Salt
Svartpeppar



Så här gör du:

1. Gnocci

Koka de skalade potatisarna i saltat vatten tills de blir mjuka. Häll av vattnet. Mosa eller pressa potatisarna genom att använda en potatisstöt eller en stavmixer. Blanda i 100 g mjöl och äggulan. Krydda med salt, peppar och nymalen muskot efter smak. Forma massan till bollar som är 2 cm stora, lägg dem i saltat vatten, som precis har börjat koka, och småkoka dem i 10 minuter tills gnoccin flyter upp till ytan. Låt vattnet rinna av gnoccin i ett durkslag.



2. Sås

Häll 500 ml rödbetsjuice i en stekpanna, häll i 3 msk agavesirap, salta, peppra och låt det hela börja koka. Blanda 4 tsk majsmjöl med lite kallt vatten och blanda ned det i den kokande såsen. Låt såsen koka en liten stund. Häll i gnoccin i såsen när garneringen är färdig.

3. Garnering ett:

Smula fårost med fingrarna och strö ut över gnoccin som första garnering.

4. Garnering två:

Rosta pinjekärnorna i en torr stekpanna med den hackade rosmarinen. Krossa 2/3 genom att använda en mortel och en mortelstöt och strö ut dem över hela rätten - över gnoccin, såsen och fårosten. Använd resten för att dekorera rätten i slutet.

5. Garnering tre:

Lägg den tvättade rucolan i en mixer med 1 msk olivolja och lite salt och peppar, och blanda sedan det hela för att göra en slags pesto. Använd denna härliga gröna pesto för att fylla en sprits (eller en plastpåse med ett hål i) och pressa ut små strimmor över hela rätten.

Smaklig måltid!