Gnocchi med asparges, pesto og burrata



Ingredienser

Gnocchi:
♥ 500 g gnocchi (se tips)
♥ 3 ss smør
♥ 4 fedd hvitløk

Sopp og asparges:
♥ 200 g aromasopp
♥ 14 grønne asparges
♥ 2 ss olivenolje

Servering:
♥ 2 ss hjemmelaget pesto (se tips)
♥ 30 g parmesan
♥ 2 burrata (se tips)
♥ frisk basilikum
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Legg gnocchi i godt saltet, kokende vann og la dem trekke i et par minutter som anvist på pakningen. Skyll av kokevannet. Smelt smør i en stekepanne og tilsett fint hakket hvitløk. La dette surre på middels varme i et par minutter. Tilsett så gnocchi, og la de steke i pannen med hvitløkssmøret i et par minutter.

Skjær sopp i tykke skiver. Stek dem i en panne med olje. Ha soppen deretter i pannen med stekte gnocchi og hvitløkssmøret.

Skjær av de nederste 2 - 3 cm av aspargesene og skrell bort det ytterste laget med en potetskreller. Legg asparges i en stekepanne med kokende vann i ca. 5 minutter, så de blir møre. Hell av vannet og ha olivenolje i pannen. Stek aspargesen i noen minutter.

Ha stekte gnocchi, sopp og asparges på to tallerkener. Hell over resten av hvitløkssmøret i stekepannen som en saus. Legg en burrata på hver tallerken, snitt den opp og dra den litt fra hverandre slik at den åpner seg. Fordel et par skjeer hjemmelaget pesto over hver tallerken. Dryss over rikelig med revet parmesan. Kvern over salt og pepper. Pynt med frisk basilikum.

Tips

♥ **Gnocchi** (som betyr "*klumper*") er små, italienske, pastalignende potetballer. Gnocchi smaker nokså likt som pasta, men er altså laget av poteter i stedet for mel. Det er selvsagt best å lage gnocchi fra bunnen av, men jeg synes at resultatet blir veldig bra med ferdigkjøpte varianter. 500 gram tilsvarer som regel 1 pakke.

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i saltet vann når du kjøper den.

♥ Du kan selvsagt bruke ferdigkjøpt pesto, men du får virkelig en mye friskere og bedre smak om du bruker **hjemmelaget pesto**, så det anbefaler jeg virkelig at du gjør. Se innlegget **HER** for oppskrift og beskrivelse av fremgangsmåten. Hjemmelaget pesto kan oppbevares i et par uker i kjøleskapet og kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gnocchi-med-asparges-pesto-og-burrata