Gnocchi med spinat- og blåmuggostsaus

Ingredienser



♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 200 g blåmuggost
♥ 100 g parmesan
♥ 500 g gnocchi
♥ 200 g spinat (frisk eller frossen)
♥ 2 ss crème fraîche
♥ 0,5 ts hvitvinseddik
♥ kvernet pepper

Servering:
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en panne. Tilsett hakket løk og hvitløk. La dette steke på middels varme i noen minutter til løken blir blank og gyllen.

Hell fløten i pannen og gi den et oppkok. Slå deretter ned varmen på platen.

Finn frem blåmuggost og parmesan. Skjær osten i terninger og legg dem i den varme fløtesausen. La osten smelte og rør sausen jevn.

La gnocchi trekke i kokende varmt og godt saltet vann, som angitt på pakningen. Vanligvis er koketiden 2 - 4 minutter. Løft gnocchi over i pannen. Tilsett også spinat (frisk eller frossen, som

jeg har brukt her, se tips).

Varm opp på middels varme og la det hele småkoke i ca. 2 minutter.

Tilsett crème fraîche og smak til med litt hvitvinseddik og kvernet pepper (og eventuelt salt, men husk at både blåmuggosten og parmesan allerede gjør sausen salt).

Serveres varm og nylaget i dype skåler. Riv eventuelt litt ekstra parmesan på toppen.

Tips

♥ Alle typer blåmuggost kan brukes i sausen, så du velger selv om du ønsker en mild eller sterkere variant. Jeg brukte her Blå Castello.

♥ Det går like fint å bruke frossen spinat som frisk spinat, men merk at frossen spinat vil avgi litt mer væske. Det er bare å la fløtesausen småkoke litt lenger dersom du ønsker den tykkere.

♥ *Gnocchi* (som betyr "*klumper*") er små, italienske, pastalignende potetballer. Det er selvsagt best å lage dem fra bunnen av, men jeg synes at resultatet blir veldig bra med ferdigkjøpte varianter. 500 gram tilsvarer som regel 1 pakke. Se **HER** for flere digge oppskrifter med italienske gnocchi.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gnocchi-med-spinat-og-blamuggostsaus