



Gnocchi & kroketter

Gnocchi tillagas på klassiskt vis av potatis, mannagryn eller ost, uppblandat med mjöl och är små lätta och mjuka degklimpar. Gnocchi används som rätt, eller som tillbehör till mat. Gnocchi kan också tillredas av grönsker t.ex. pumpa, sötpotatis eller palsternacka och är klassisk husmanskost främst i Norditalens alpområden.

Gnocchi förekommer i handeln som fryst, eller kylt halv fabrikat av potatisdeg, vanligtvis i form av små snäckor. Det finns också pasta som benämns gnocchi.

Potatiskroketter är enkelt uttryckt en bulle av potatissmos. Förekommer i handeln som halvfabrikat, vanligtvis fryst. En krokett är en liten bulle, ofta avlång, bestående av en tjock stuvning eller fint potatissmos, som panerats och stekts eller friterats. Franskans croquer = krasa sönder mellan tänderna, knastra.

Recept med Gnocchi & kroketter

Antal recept: 4 st | Varufakta Gnocchi & kroketter



Engelsk frukost

Antal portioner: 4 st

Kock: Petter, Menyse **Tid:** 30 min **Svårighet:** Lätt

Ingredienser

Ägg 4 styck

Potatiskroetter 4 styck

Bacon 140 gram

Weisswurst 4 styck

Champinjoner (färska) 100 gram

Cocktailtomater 8 styck

Vitt matbröd 4 skivor

Matolja till stekning

Salt

Tillagning

1. Häll 1 cm olja i stekpanna och värm upp på medelvärme i 10 minuter. Knäck i äggen. Ös oljan på vitan några gånger tills äggen är klara.
2. Bryn matfett i en annan panna och stek potatiskroetterna på var sida i några minuter tills gyllenbruna. Salta lätt.
3. Stek samtidigt bacon, korv, svamp och tomater.
4. Rosta bröd och lägg up



Fetaostgratinerad gnocchi med kyckling

Antal portioner: 4 st

Kock: Anne, Menyse **Tid:** 20 min **Svårighet:** Lätt

Ingredienser

Kycklinglårfilé 6 styck

Vitlök 2 klyftor

Sambal oelekpasta 1 tsk

Tomater 2 styck

Olivolja 2 msk

Potatisgnocchi 800 gram

Fetaost 200 gram

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Skala och finhacka vitlök. Finhacka tomater.
3. Hetta upp matolja i stekpanna. Lägg i kyckling, vitlök och sambal oelek. Stek kycklingen i cirka 8 minuter utan att bränna. Blanda med gnocchi och hackad tomat. Stek ytterligare någon minut.
4. Lägg över i ugnssäker form eller plåt. Smula över fårost. Gratinera i ugnen i cirka 5 minuter. Ta ut och salta vid behov.



Gnocchisallad

Antal portioner: 4 st

Kock: Michael, Menyse **Tid:** 25 min **Svårighet:** Medel

Ingredienser

Potatisgnocchi 1000 gram

Nässlor (förvällda) 1 dl

el. babyspenat

el. rucola

Vitlök 3 klyftor

Soltorkade tomater 200 gram

Pinjenötter 50 gram

Parmesan (nyriven) 1 dl

Olivolja 3 msk

Salt & peppar

Tillagning

1. Nässlor sköljs i kallt vatten. Rensa bort grövre blad och stammar. Finhacka dem. Annan sallat sköljs och finhackas.
2. Finhacka även de soltorkade tomaterna. Skala och finhacka vitlök. Riv parmesan.
3. Koka gnocchi enligt förpackning ca 5 minuter. Gnocchin flyter upp när den är klar.
4. Rosta pinjenötterna i torr stekpanna på medelvärme ett par minuter. Rör om så att de inte blir brända. Lägg åt sidan.
5. Tillsätt olivolja och fräs sallat-, tomat- och vitlökshacket några minuter.
6. Blanda fräset med gnocchin. Strö över riven parmesan och pinjenötter. Salta och peppra.



Harköttgryta med ingefära i chokladsås

Antal portioner: 4 st

Kock: Petter, Menyse **Tid:** 2 tim (+ 12 tim) **Svårighet:** Halvavancerat

Ingredienser

Harfilé 800 gram
 Gul lök 2 styck
 Morot 2 styck
 Stjälkselleri 2 stjälkar
 Rött vin 2 dl
 Vetemjöl 3 msk
 Mörk blockchoklad 50 gram
 Ingefära (färskriven) 2 msk
 Viltfond (konc) 1 msk
 Salt & peppar

Tillbehör:

Potatisgnocchi 800 gram

Tillagning

1. Skala och skiva lök.
 Skala och skiva morötter.
 Skär selleri i tjocka skivor.
 Putsa harfiléen ren från senor.
 Skär köttet i mindre bitar.
2. Blanda hare med vin, lök, morötter och selleri i en skål eller i en plastpåse (knyt ihop). Låt stå i rumstemperatur några timmar och sedan i kylskåp över natt.
3. **Nästa dag:** Sätt ugnen på 150°C.
4. Häll kött och marinad i en kastrull/gryta. Pudra över mjöl. Sätt i ugn i ca 1,5 tim.
5. Koka potatisgnocchi.

Riv choklad. Riv ingefära. Ta ur köttet, lägg åt sidan. Sila buljongen och häll tillbaka i grytan. Tillsätt ingefära, choklad och kött. Värm upp och rör om.
 Obs, choklad får inte koka, då blir den grynig.