

Stekt rödbetsgnocchi, brynt valnötssmör och serranochips

För 8 personer



Ingredienser:

Rödbetsgnocchi

400 gr mjölig potatis

400 gr rödbetor

50 gr parmesan

ca 6 dl vetemjöl (360gr) + 1/2 dl till utbakningen eller efter behov

1 ägg

1 tsk salt

Valnötssmör

200 gr smör

150 gr valnötter

1 kruka basilika

2 vitlöksklyftor

2 msk balsamvinäger

1 msk flingsalt

Tillbehör:

100 gr blandsallad och vattenkrasse
16 skivor lufttorkad skinka
Hyvlad parmesan
Rödbetschips

Gör så här:

Gnocchi:

1. Koka potatis och rödbetor mjuka med skalet på i varsin kastrull med lättsaltat vatten. Häll av vattnet och låt ånga av.
2. Skala och pressa potatisen. Skala och mixa rödbetorna med mixerstav. Riv osten. Blanda potatis, rödbetor, ost, mjöl, ägg och salt. Arbeta ihop till en smidig deg på mjölad bänk.
3. Forma degen till 2 cm tjocka rullar och skär dem i 2 cm långa bitar.
OBS ! Storleken, de får inte vara större och måste vara jämna.
4. Koka upp vattnet med lite salt i en kastrull och sjud gnocchin i omgångar tills de flyter upp till ytan, ca 2 min. Ta upp med en hålslev och lägg på bläck med fuktat bakplåtspapper och tak med plastfolie tills stekning.

Serranochips:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Lägg skinkan på bakplåtspappersklädd plåt och låt torka i ugnen 10 minuter.

Valnötssmör:

1. Hacka valnötterna och basilikan grovt och blanda ihop.
2. Skala och finhacka vitlöken. Smält smöret i en kastrull och låt det bli lätt brynt så att det börjar dofta nötigt. **OBS ! det får inte bli bränt**
Tillsätt vitlöken och låt gå ca 1 minut. Ta kastrullen från värmen.
3. Rör ned balsamvinägern i smöret och därefter nötterna och basilikan.

Servering:

1. Stek gnocchin i omgångar i olja ca 3 minuter så att de blir **lätt** frasiga på utsidan. Vänd ned nötsmöret och vänd runt gnocchi i smöret.
2. Lägg ca 10 gnocchi i tallriken och toppa med lite sallad och rödbetschips, ställ serrano chipsen lite snyggt och strö över lite hyvlad parmesan.