

Røye med asparges og urtegnocchi

total tid **110 min.** 98 min. tilberedningstid 12 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gnocchi:

1 kg faste poteter, kokt dagen før og skrelt
80 g ville urter, klargjort
2 egg
150 g potetstivelse
100 g semule av durumhvete
80 g parmesan, finrevet
Salt
Muskatnøtt, nyraspet

Saus:

250 g sjalottløk, finskåret
2,5 dl hvitvin
10 g maisstivelse
0,5 dl [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris](#)
250 g smør, grovternet, kaldt
Salt

Røye:

1,3 kg røyefilet, ovnsklar
0,5 dl olivenolje
2 dl [Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje](#)

Salat:

200 g reddik, finskåret
50 g pinjekjerner, ristet
0,2 dl [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris](#)
0,1 dl olivenolje

Dessuten:

300 g vill asparges, klargjort
0,5 dl olivenolje
Salt
Pepper

TILBEREDNING

Steg 1

For å lage gnocchien presser du potetene gjennom en potetpresse. Kjør halvparten av de ville urtene sammen med eggene i blender til en jevn puré. Elt sammen med potetstivelse, durumsemule og parmesan, og smak til med salt og muskat. Finhakk resten av urtene og vend dem inn.

Steg 2

Rull gnocchideigen til lange pølser, knip av emner på ca. 10 g, og rull dem over baksiden av en gaffel for å lage den klassiske gnocchiformen. Posjer i rikelig med kokende, saltet vann i ca. 5 minutter.

Steg 3

For å lage sausen koker du inn hvitvin og sjalottløk i en panne på middels varme i ca. 10 minutter, til nesten all væsken er fordampet. Rør ut maisstivelsen i litt kaldt vann til en jevn blanding og bruk den til å jevne resten av væsken. Tilsett Kikkoman Smakssetter til Sushiris. Kjør glatt med stavmikser, og visp deretter inn smørterningene litt etter litt. Smak til med salt og hold varm til servering.

Steg 4

For å tilberede røyen forvarmer du ovnen til 160 °C. Del filetene i porsjonsstykker, legg dem på et oljet stekebrett og stek i ca. 5 minutter, til de så vidt er glassaktige. Fjern skinnet forsiktig og pensle med Kikkoman Poke Sauce. Sett kort under en salamander ved behov.

20 g

ville urter, klargjort

Steg 5

For å lage salaten blander du reddiker med pinjekjerner og vender dem i Kikkoman Smakssetter til Sushiris og olivenolje.

Steg 6

Ved servering sauterer du gnocchi og vill asparges i olivenolje med en skvett vann i 1–2 minutter. Smak til med salt og pepper. Anrett på tallerkener med saus og ville urter. Legg røyfileten på toppen og avslutt med salaten og litt nykvernet svart pepper.