

Gresskargnocchi med bacon og salvie

total tid **60 min.** 15 min. tilberedningstid 30 min. koketid 15 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.021 kJ / 483 kcal

Fett: **16 g** Protein: **17 g**
Karbohydrater: **64,7 g**

INGREDIENSER

3 porsjoner

Gnocchi:

400 g hokkaidogresskar

1 ts olje

180 g hvetemel

Vann til koking

1 egg

2 ss Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus

Topping:

120 g røkt bacon i terninger

8 ferske salvieblader

40 g babyspinat

Glasur:

4 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-

Saus med Honning &

Røykaktig Smak

2 ss vann

Til serveringen:

1 ss gressløk, hakket

TILBEREDNING

Steg 1

400 g hokkaidogresskar - **1 ts** olje

Skjær gresskaret i to, fjern frøene og skjær i mindre biter. Drypp over olje, legg på et stekebrett dekket med bakepapir og stek i ovnen ved 200 °C i ca. 20 min til bitene er myke. La dem stå til de er helt avkjølt.

Steg 2

1 egg - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **180 g** hvetemel - Vann til koking

Mos det avkjølte gresskaret fra steg 1 til en glatt puré. Tilsett egg, Kikkoman Soyasaus og mel, og kna til en myk deig. Del deigen i 3 emner, rull hvert emne til en ca. 2 cm tykk pølse, skjær i små biter og trykk dem lett med en gaffel. Kok opp rikelig med vann i en stor kjele. Kok gnocchien i omganger til den flyter opp til overflaten. Ta den opp med en hullsleiv og legg til side.

Steg 3

120 g røkt bacon i terninger - **8** ferske salvieblader

Stek baconterningene i en stekepanne på middels varme til de er sprø og gylne. Tilsett salviebladene og stek kort til de frigir aroma og blir lett sprø. Ha alt oppi en liten bolle.

Steg 4

4 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak - **2 ss** vann

Hell Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning i samme stekepanne og tilsett vannet. Varm opp i ca. 1 min til sausen blir varm og litt tynnere.

Steg 5

40 g babyspinat - **1 ss** gressløk, hakket

Ha gnocchien fra steg 2 oppi stekepannen med sausen fra steg 4 og vend den forsiktig så den overtrekkes. Tilsett bacon og salvie fra steg 3 og rør kort om. Server på fersk babyspinat og topp med hakket gressløk.