

Gnocchi med gresskar og kalv (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Fryst Gnocchi kokes i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Legg i 175 g Gnocchi per person, la det koke i 6-7 min. Bruk entrecote, indre eller ytrefilet. Kutt i egnede stykker, kjøttet kan bankes ut med kjøtthammer for en raskere steketid og mørere opplevelse av kjøttet. Pensle kjøttet med Kikkoman og krydre med Maldon og TRS sort pepper.

Grønnsaker

Hakk løk og hvitløk i små terninger. Kutt purre i 2 cm skiver og fordamp i konveksjonsovn i noen minutter.

Gresskarpuré

Skrell butternut gresskar eller annen gresskar med orange farge, ta ut stein og kutt i 2 cm terninger. Bak i ovn med pepper, Maldon og litt Kikkoman på 175 °C til myke, tar ca 35 min. Kjøres så i blender med smør og smakes til med litt Kikkoman og evt. grønn TABASCO® for ekstra syre.

Grønn Gorgonzola saus

Ha blancherte asperages, Gorgonzola, kyllingbuljong, pesto, stekt løk, hvitløk, spinatblader og fløte i en blender eller kjøkkenmaskin. Blend til jevn konsistens. Varm opp og justere tykkelse med maizena om det er ønskelig - ved servering pisk i litt smør ved oppvarming.

Ved bestilling à la carte

Stek kjøttet til ønsket stekegrad, stek Gnocchi som beskrevet på pakken, varm opp purre i ovn i noen minutter, legg opp som vist på bildet med varm Gorgonzola saus og avslutt med små biter Gorgonzola som garnityr.



Produkter

Gnocchi av Potet *(Gluten,Hvete gluten)	1,75
	kg
Kyllingfond *(Selleri)	800 ml
Soyasaus glutenfri 250ml *(Soya)	150 ml
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Sort Pepper hel 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	10 g
Kalv filet, ytre eller enrecote	1200 g
Butternut squash i 2 cm terning	500 g
Løk hakket	300 g
Hvitløk	30 g
Purre i 2,5 cm høye biter	500 g



HAUGEN-GRUPPEN

Smør	100 g
Oregano/ timian fersk	10 g
GRØNN SAUS	
Pesto Genovese *(Melk,Nøtter,Kasjunøtter)	50 g
Touch Of Taste Kyllingfond	170 ml
Maldon havsaltflak	10 g
Grønn asparges blanchert myk	350 g
Spinat blader	100 g
Saltet smør	100 g
Gul løk, hakket og stekt	80 g
Hvitløk, skrellet og knust	350 g
Fløte	80 ml
TABASCO® Chipotle Sauce	7 ml
2 ss ferskpresset sitronsaff, fra en citron	10 g
Gorgonzola/ italiensk grønn muggost	80 g
En håndfull friske urte	

**Allergener*