Gnocchi bolognese



Ingredienser

♥ 500 g gnocchi (se tips)

Bolognesesaus med ost:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 gulrot
♥ 1 stangselleri
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 800 g hermetiske, hakkede tomater (2 bokser, se tips)
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 2 ss hakket, frisk timian (se tips)
♥ 0,5 ts sukker (se tips)
♥ 0,5 ts balsamicoeddik (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 100 g revet mozzarella

Servering:
♥ 50 g parmesan (se tips)
♥ frisk timian (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

La gnocchi trekke i kokende varmt og godt saltet vann, som angitt på pakningen. Vanligvis er koketiden 2 - 4 minutter. Hell av kokevannet.

Varm opp et par spiseskjeer olivenolje i en stekepanne og ha kjøttdeigen i pannen. Hakk løk og hvitløk og ha også dette i pannen. Stek kjøttdeig og løk til kjøttdeigen er gjennomstekt og løken blank og gyllen.

Skrell gulroten og skjær den i helt små terninger. Vask selleristangen og skjær også den i små terninger. Ha dette i pannen sammen med tomatpuré.

Bland godt og tilsett hermetiske tomater og tørkede og/eller friske krydderurter.

La dette småkoke under lokk på middels varme i ca. 20 minutter.

Smak til sausen med litt eddik, eventuelt litt sukker, salt og pepper.

Ha til slutt revet mozzarella og gnocchi i pannen. Vend om forsiktig og varm det hele opp sammen til osten har smeltet.

Serveres varm og nylaget med revet parmesan og gjerne litt frisk timian.

Tips

♥ Som nevnt har jeg her brukt ferdigkjøpt gnocchi. Finnes i flere merker. 500 gram tilsvarer 1 slik pakke.

♥ Bruk helst hermetiske tomater av god kvalitet. 400 gram tilsvarer 1 boks (800 gram er altså 2 bokser). Jeg brukte her San Marzano-tomater, som er søte og gode. Andre typer hermetiske tomater går selvfølgelig også helt fint å bruke, men du kan eventuelt tilsette 0,5 ts sukker i sausen dersom du bruker mer ordinær variant som ikke er like søt.

♥ Jeg har brukt en kombinasjon av tørkede urter (basilikum og oregano) og friske urter (timian) fordi det var det jeg hadde hjemme. Det går fint å bytte ut frisk timian med 0,5 ts tørket timian eller å bare bruke friske urter.

♥ Balsamicoeddik kan byttes ut med hvitvinseddik eller annen type eddik. Kan eventuelt sløyfes helt.

♥ Revet mozzarellaost fås kjøpt ferdig revet i de fleste matbutikkene. Det fine med mozzarellaost er at den smelter så bra og har en mild smak. Du kan alternativt

bruke revet Norvegia eller annen gulost.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesanost som fås kjøpt ferdigrevet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gnocchi-bolognese