

Græskargnocchi med bacon og salvie

Samlet tid **60 min.** 15 min. Arbejdstid 30 min. Tilberedningstid 15 min. Afkølingstid

Næringsindhold:
2.021 kJ / 483 kcal

Fedt: **16 g** Protein: **17 g**
Kulhydrater: **64,7 g**

INGREDIENSER

3 Portioner

Gnocchi:

400 g Hokkaido græskar
1 ts. olie
180 g hvedemel
Vand til madlavning
1 æg
2 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce

Toppings:

120 g røget bacon, i tern
8 friske salvieblade
40 g babyspinat

Glaze:

4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-
sauce med honning &
røget smag

2 spsk. vand

Servering:

1 spsk. purløg, hakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g Hokkaido græskar - **1 ts.** olie

Skær græskarret i to, fjern kernerne og skær det i mindre stykker. Dryp med olie, læg stykkerne på en bageplade med bagepapir, og bag det hele ved 200 °C i 20 minutter, indtil stykkerne er møre. Lad derefter græskarstykkerne køle helt af.

Step 2

1 æg - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget

Sojasauce - **180 g** hvedemel - Vand til madlavning

Mos det afkølede græskar fra step 1 til en glat puré. Tilsæt æg, Kikkoman sojasauce og mel, og ælt det hele til en blød dej. Del dejen op i tre, og rul hver del ud til en pølse på ca. 2 cm tykkelse. Skær pølsen i mindre stykker, og pres hvert stykke let fladt med en gaffel. Bring en stor gryde med vand i kog. Kog gnocchi lidt ad gangen, indtil de flyder op til overfladen. Fjern dem med en hulske, og stil dem til side.

Step 3

120 g røget bacon, i tern - **8** friske salvieblade

Tilbered bacon i en stegepande ved mellemhøj varme, indtil de er gyldne og sprøde. Tilsæt salvieblade og steg dem helt kort, indtil salvien dufter og er let sprød. Flyt det hele til en lille skål.

Step 4

4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag - **2 spsk.** vand

Hæld Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning i samme pande, og tilsæt vand. Opvarm det hele i 1 minut, indtil saucen er varm og let flydende.

Step 5

40 g babyspinat - **1 spsk.** purløg, hakket

Tilsæt gnocchi fra step 2 til panden med saucen fra step 4, og vend dem i saucen. Tilsæt bacon og salvie fra step 3, og vend det hele sammen. Server blandingen ovenpå den friske babyspinat, og drys med hakket purløg inden servering.