KIKKOMAN

Gnoccheja prosciutto-burratakastikkeessa

kokonaisaika **50 min** **20 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.153 kJ / 753 kcal

Rasva: **36,7 g** Proteiini: **29,8 g**
Hiilihydraatit: **74,5 g**

AINEKSET

2 annosta

400 g	perunoita
80 g	vehnäjauhoja
1	kananmuna
1 tl	suolaa
1	sipuli
1	valkosipulinkynsi
0,5	punainen paprika
100 g	herkkusieniä
200 g	kirsikkatomaatteja
100 g	prosciutto crudoa
1 rkl	oliiviöljyä
1 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
50 ml	kuohukermaa
125 g	burratajuustoa
1 rkl	silputtua basilikaa
0,25 tl	hyppysellinen pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g perunoita - **80 g** vehnäjauhoja - **1** kananmuna - **1 tl** suolaa
Keitä perunat kuorineen. Kun perunat ovat hiukan jäähtyneet, kuori ne ja muussaa ne perunasurvimella tai -puristimella. Lisää jauhot ja kananmuna ja sekoita taikinaksi. Jaa taikina kahteen osaan ja pyörittele ne pötköiksi. Leikkaa pötköistä n. 3 cm paloja.
Keitä gnocchit suolatussa vedessä, kunnes ne ovat pehmeitä – ne nousevat pintaan n. 3 minuutin jälkeen.

Vaihe 2

1 sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **0,5** punainen paprika - **100 g** herkkusieniä - **200 g** kirsikkatomaatteja - **100 g** prosciutto crudoa - **1 rkl** oliiviöljyä - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **50 ml** kuohukermaa
Silppua sipuli ja valkosipuli. Viipaloi paprika ja herkkusienet ja puolita kirsikkatomaatit. Leikkaa prosciutto suikaleiksi. Paista sipulia oliiviöljyssä ja lisää valkosipuli. Paista n. puoli minuuttia. Lisää paprika ja sienet ja paista 3 minuuttia. Lisää prosciutto ja paista vielä 2 minuuttia. Lisää sen jälkeen tomaatit, Kikkomanin soijakastike ja kerma. Sekoita ja keitä alhaisella lämmöllä n. 3 minuuttia.

Vaihe 3

125 g burratajuustoa - **1 rkl** silputtua basilikaa - **0,25 tl** pippuria
Lisää keitetyt gnocchi, burrata ja basilika kastikkeen sekaan. Ripottele päälle vastajauhettua pippuria.