

Kurpitsagnocchit pekonilla ja salviaalla

kokonaisaika **60 min** **15 min** esivalmistelut **30 min** valmistus **15 min** jäähdyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
2.021 kJ / 483 kcal

Rasva: **16 g** Proteiini: **17 g**
Hiilihydraatit: **64,7 g**

AINEKSET

3 annosta

Gnocchi:

400 g hokkaidokurpitsaa

1 tl öljyä

180 g vehnäjauhoja

Vettä keittämiseen

1 kananmuna

2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Päälliset:

120 g savupekonia kuutioituna

8 tuoretta salvian lehteä

40 g babypinaattia

Kastike:

4 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

2 rkl vettä

Viimeistely:

1 rkl ruohosipulia silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g hokkaidokurpitsaa - **1 tl** öljyä

Halkaise kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa paloiksi. Valuta palojen päälle öljyä, aseta ne leivinpaperilla vuoratulle uunipelille ja paista 200 asteessa noin 20 minuuttia, kunnes kurpitsa on pehmeää. Anna jäähtyä.

Vaihe 2

1 kananmuna - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **180 g** vehnäjauhoja - Vettä keittämiseen

Muusaa vaiheessa 1 jäähdytetty kurpitsa tasaiseksi soseeksi. Lisää kananmuna, Kikkoman soijakastike sekä vehnäjauhot ja vaivaa pehmeäksi taikinaksi. Jaa taikina kolmeen osaan ja rullaa kukin noin 2 cm paksuiseksi pötköksi. Leikkaa pötköt pieniksi paloiksi ja paina kutakin kevyesti haarukalla. Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi. Keitä gnocchit erissä, kunnes ne nousevat pintaan. Nosta pois vedestä reikäkauhalla ja jätä odottamaan.

Vaihe 3

120 g savupekonia kuutioituna - **8** tuoretta salvian lehteä

Paista pekoni paistinpannalla keskilämmöllä kullanuskeaksi ja rapeaksi. Lisää salvian lehdet ja paista hetki, kunnes lehdet alkavat tuoksuvat ja ovat hieman rapeita. Siirrä kaikki ainekset pieneen kulhoon.

Vaihe 4

4 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - **2 rkl** vettä

Kaada Kikkoman teriyaki BBQ-kastike samalle paistinpannulle ja lisää vesi. Kuumenna n. 1 minuutti, kunnes kastike on kuumaa ja hiukan ohentunut.

Vaihe 5

40 g babypinaattia - **1 rkl** ruohosipulia silputtuna
Lisää vaiheessa 2 valmistetut gnocchit pannulle, jossa on vaiheessa 4 valmistettu kastike, ja sekoita varovasti. Lisää vaiheessa 3 valmistettu pekoni ja salvia ja sekoita. Annostele tuoreen babypinaatin päälle ja koristele silputulla ruohosipulilla.