



Sitruuna Gnocchi

6 annosta

Ainekset

- 1 kg **Rummo Gnocchi**
- 1 lit Vettä
- Merisuolaa
- 50 g Voita
- 20 g Valkosipulimurskaa
- 6 kpl Timjamia, tuore (6 oksaa)
- 500 g **Coppola voipapusäilyke**

Sitruunakastike:

- 5 dl **Millac ruoka 15% UHT**
- 1 dl Kasvisliemi
- 2 rkl Hunajaa
- 1 rkl Inkivääritahnaa
- 1 litra Kauraruokaa
- 1 kpl Sitruuna
- ripaus Kurkumaa, suolaa ja mustapippuria (maun mukaan)

Tarjoiluun:

Parmesaaniraaste, hienonnettua timjamia

Valmistus

1. Esikeitä gnocchit runsaassa kiehuvässä vedessä noin 2 min (käytä merisuolaa keitinvedessä). Nosta reikäkauhalla laakeaan asiaan ja ripottele vähän öljyä päälle, jähdytä.
2. Sulata voi pannulla. Lisää valkosipuli ja timjamin oksat gnocchien kanssa pannulle. Paista kunnes gnocchit saavat väriä. Lisää valutetut pavut pannulle ja anna niiden kuumentua.
3. Sekoita sitruunakastikkeen ainekset keskenään ja lisää pannulle. Sitruunasta käytetään kuori raastettuna ja mehu puristettuna. Kiehauta vielä muutama minuutti.
4. Valmistele annokset ja ripottele niiden päälle parmesaaniraastetta sekä hienonnettua timjamia.
5. Tarjoile ja nauti hyvässä seurassa!