



GNOCCHI MED OSTESAUS

6C, ROMMEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 kg	Poteter
0 q.b.	Pepper
50 gr	Gorgonzola
100 gr	Kremfløte
0 q.b.	Salt
50 gr	Kremgo Pepper
0 q.b.	Hvetemel
50 gr	Gulost
1 stk	Egg
50 gr	Fontina

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp poteter med skall og etter de har kokt i 8min ta av skallet og mos dem med gaffel slik at du får en fin masse.
- 2** Lag en liten haug med mel og en fordypning midt i haugen. Ha i eggeplommer, mel, salt, og bland sammen med hendene.
- 3** Del deigen i mindre biter og dryss over litt ekstra mel underveis. Dekk dekk til med et fuktig håndkle.
- 4** Skjær de fire ostene i små biter og varm kremfløten i en panne.
- 5** Tilsett de fire ostene i kremfløten og rør hele tiden med en sleiv slik at ostene blander seg.
- 6** Kok opp en stor kjele med vann. Ha i salt og kok gnocchi til de flyter opp til toppen. Så fisker du dem opp med en hullsleiv og legger gnocchi oppi i pannen.
- 7** Server gnocchi med litt pepper oppi etter et par minutter de har vært i pannen.