VEGETARISK

Blomkålsgnocchi med grönkålschips

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**

45

En helt underbar rätt som ni bara måste laga. Jag loooovar att ni kommer att älska den.

Blomkål innehåller C-vitamin och kalium, även ämnet allicin. Allicin kan dämpa inflammationer och kontrollerar även åldringsprocessen i kroppen.

INGREDIENSER

1 blomkålshuvud
1 citron, zesten
salt
svartpeppar
3 dl vetemjöl el. havremjöl (glutenfritt)
3 msk smör
1/3 citron, saften
2 burrata
Grönkålschips

225 g hackad grönkål
3 msk olivolja
50 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Dela blomkålen i mindre bitar och koka under lock i 8 minuter. Låt svalna.
2. Lägg blomkålen i en handduk och pressa ut allt vatten. Lägg i en bunke. Tillsätt citronzest, salt, peppar & möjl. Mixa slätt.
3. Lägg lite mjöl på bordet. Nyp av 1/6 del av degen och rulla i längder. Skär av ca 5 cm stor bitar och lägg på en skärbräda. Upprepa.
4. Stek i omgångar i smör ca 1-2 minuter per sida.
5. Lägg tillbaka allt i stekpannan och kläm över citronsaft.
6. GRÖNKÅLSCHIPS
   Sätt ugnen på 120 grader. Lägg grönkålen på ugnsplåt. Salta och ringla över olivolja. Massera in i grönkålen och sedan in i ugnen ca 10 minuter.
7. BRYNT SMÖR
   Lägg smöret i en kastrull och smält det på hög värme. Fortsätt värma smöret under vispning tills det har en gyllenbrun färg och nötig doft.
8. Montering: lägg gnocchi i botten. Lägg på grönkålschips, bitar av burratan och avsluta med brynt smör, salt och peppar.