

Pumpagnocchi med bacon och salvia

Total tid **60 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 30 Min. Tillagningstid 15 Min. Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):

2.021 kJ / 483 kcal

Fett: **16 g** Protein: **17 g**

Kolhydrater: **64,7 g**

INGREDIENSER

3 Portioner

Gnocchi:

400 g Hokkaido-pumpa

1 tsk olja

180 g vetemjöl

Vatten till kokning

1 ägg

2 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Tillbehör:

120 g rökt bacon, tärnat

8 färska salviablåd

40 g babyspenat

Glasyr:

4 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

2 msk vatten

Till avslutning:

1 msk hackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g Hokkaido-pumpa - **1 tsk** olja

Dela pumpan i halvor, ta bort kärnorna och skär i mindre bitar. Ringla över oljan, lägg på en plåt klädd med bakplåtspapper och rosta i 200 °C i cirka 20 minuter tills den är mjuk. Låt svalna helt.

Steg 2

1 ägg - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **180 g** vetemjöl - Vatten till kokning

Mosa den avsvalnade pumpan från steg 1 till en slät puré. Tillsätt ägget, Kikkoman sojasås och mjölet och knåda sedan till en mjuk deg. Dela i 3 bitar, rulla varje bit till en ca 2 cm tjock rulle, skär i små bitar och tryck lätt med en gaffel. Koka upp en stor kastrull med vatten. Koka gnocchin i omgångar tills de flyter upp till ytan. Ta upp med en hålslev och ställ åt sidan.

Steg 3

120 g rökt bacon, tärnat - **8** färska salviablåd

Steka baconet i en stekpanna på medelvärme tills det är gyllenbrunt och krispigt. Tillsätt salviabladen och stek kort tills det är doftande och lätt krispigt. Häll över allt i en liten skål.

Steg 4

4 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak - **2 msk** vatten

Häll Kikkoman teriyaki BBQ-sås med honung i samma stekpanna och tillsätt vattnet. Värm i cirka 1 minut tills såsen är varm och något tunnare.

Steg 5

40 g babyspenat - **1 msk** hackad gräslök

Tillsätt gnocchin från steg 2 i pannan med såsen från steg 4 och täck försiktigt. Tillsätt bacon och salvia från steg 3 och blanda kort. Servera med den färska babyspenaten och avsluta med hackad gräslök.