

Gnocchi alla vodka with smoked salmon and cherry tomatoes



Chef Clément Hernandez
เชฟเคลมองค์ เซอร์นิเนตซ์

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 20 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 20 นาที

Cooking time: 20 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 20 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

400 g	Gnocchi	400 กรัม	ญ็อกกี		Italy	อิตาลี	
200 ml	Cream	200 มล.	ครีม		Denmark	เดนมาร์ก	
200 g	Smoked salmon	200 กรัม	แซลมอนรมควัน		France	ฝรั่งเศส	
60 ml	Svensk Vodka / Swedish Vodka	60 มล.	วอดก้าสวีเดน		Sweden	สวีเดน	
5 g	Oregano	5 กรัม	ออริกาโน		Spain	สเปน	
200 g	Cherry tomatoes	200 กรัม	มะเขือเทศราชินี		Finland	ฟินแลนด์	
5 g	Piranska sol	5 กรัม	เกลือปрана		Slovenia	สโลวีเนีย	
30 ml	Lakonia	30 มล.	น้ำมันมะกอกลาโคเนีย		Greece	กรีซ	
50 g	Chips	50 กรัม	มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ		Sweden	สวีเดน	
20 g	Tomato Paste	20 กรัม	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
35 g	Fresh basil	35 กรัม	ใบโหระพา		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Cook the gnocchi in salted boiling water until they float (2 min). Drain and set aside.	ต้มญ็อกกี (Gnocchi) ในน้ำเดือดที่ใส่เกลือจนกระทั่งตัวญ็อกกีลอยขึ้นมา (ประมาณ 2 นาที) จากนั้นตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำแล้วพักไว้
02	Heat olive oil in a pan and sauté half of the cherry tomatoes until lightly softened.	ตั้งน้ำมันมะกอกในกระทะให้ร้อน แล้วผัดมะเขือเทศครึ่งหนึ่งจนเริ่มนิ่มลงเล็กน้อย
03	Add tomato paste and cook for 1 minute.	ใส่โทเมโทเพสต์ (Tomato paste) ลงไปผัดประมาณ 1 นาที
04	Deglaze with vodka and reduce slightly.	เทวอดก้าลงไปเพื่อล้างคราบกระทะ (Deglaze) และเคี่ยวให้งวดลงเล็กน้อย
05	Add cream and oregano, then simmer gently until smooth and creamy. Rectify seasoning.	ใส่ครีมและออริกาโน จากนั้นเคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนซอสเนียนและเข้มข้น แล้วปรุงรสตามชอบ
06	Toss the gnocchi in the creamy tomato sauce.	ใส่ญ็อกกีลงไปคลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศครีมให้ทั่ว
07	Plate the gnocchi and top with sliced fresh cherry tomatoes.	จัดญ็อกกีใส่จาน แล้วตกแต่งหน้าด้วยมะเขือเทศที่หั่นเตรียมไว้
08	Arrange smoked salmon on top without cooking.	วางแซลมอนรมควันไว้ด้านบนโดยไม่ต้องนำไปปรุงสุก
09	Finish with fresh basil, crushed chips and a pinch of salt.	ตกแต่งปิดท้ายด้วยใบโหระพาฝรั่งสด (Basil) มันฝรั่งทอดแผ่นหยัก (Crushed chips) และเกลือเล็กน้อย เพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง
ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง
ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับการรับรอง



The EU Organic label
This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป
ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

