

Oppskrifter 23.3.2013 – Klubbmøte hos Jan Morten

Tradisjonell katalansk torskesalat (esqueixada)

4-6 personer

**400 g klippfisk av torsk i ett stykke
6 vårløk, skåret i tynne diagonale skiver
6 ss extra virgin olivenolje
1 ss sherryeddik
1 ss sitronsaft
Pepper
2 store røde paprikaer, uten frø og svært finhakket
12 store svarte oliven, steinfrie og skivet
2 store saftige tomater, i tynne skiver, til servering
2 ss svært finhakket frisk persille, til pynt**

Legg klippfisken i en stor bolle, og dekk med vann. Vann fisken ut i minst 48 timer. Bytt vann iblant.

Tørk fisken med kjøkkenpapir. Fjern skinn og bein, og riv fisken i fine strimler. Ha fisken i en stor bolle (ikke av metall). Tilsett vårløk, olje, eddik og sitronsaft, og bland det. Smak til med nykvernet svart pepper, dekk til, og sett det til marinering i kjøleskapet i 3 timer.

Rør inn paprika og oliven. Smak om nødvendig til. Husk at fisken og olivenene kan være salte. Anrett tomatskivene på et stort serveringsfat eller porsjonstallerkener, og fordel salaten oppå. Dryss med persille, og server.

Drikke

Maiora Txakoli 2010