

## Oppskrifter 30.11.2013 – Klubbmøte hos Jan Øve

### **Uer marinert i sitron**

**300 g uerfilet, uten skinn og bein**

#### **Marinade**

**1,5 dl olivenolje, kaldpresset**

**2 dl basilikum, frisk**

**0,5 dl sitronsaft**

**salt og pepper**

#### **Dressing**

**1 dl crème fraîche**

**80 g lodderogn**

**1 stk løk**

**pepper**

**salatblad**

**basilikum, frisk**

**Rør olivenolje og basilikum til en jevn saus.**

**Smak til med salt og pepper. Tilsett sitronsaft.**

**Skjær uerfileten i tynne skiver og fordel marinade på begge sider.**

**Pisk creme fraiche og vend inn rogn av laks eller lodde sammen med løken.**

**Legg salatblader på tallerkener og anrett fisken og dressingen.**

**Pynt med rogn og frisk basilikum og litt nykvernet pepper.**

### **Drikke**

**Pazo de Señorans Albariño 2012**