

## Oppskrifter 31.1.2014 – Klubbmøte hos Njal

### **Gratinert torskekrem**

**300 g mandelpoteter, skrelt og kuttet i små terninger**

**2 hvitløkfedd, grovhakket**

**6 dl melk**

**400 g lettsaltet torsk, i terninger**

**2 dl olivenolje**

**Salt, chilipulver og sitronsaft**

**60 g loff i terninger**

**80 g revet jarlsbergost**

**1 pakke feldsalat**

**1 rødløk i skiver**

**Olivenolje**

**Maldonsalt og sitronsaft**

**Kok potetene møre sammen med hvitløk i melken på middels varme i ca. 20 minutter. Trekk kjelen til side og ha i forsketerningene. La trekke under lokk i 4-5 minutter til fisken er ferdigkokt. Sil av melken og ha blandingen i en kjøkkenmaskin. Spe med olivenolje og smak til med salt, pepper og sitronsaft. Brett et stykke bakepapir til en remse på ca. 7 x 30 cm, sett i ring, og knytt en hyssing rundt for å holde ringen sammen. Sett ringen i en smurt jernpanne eller ildfast form. Fyll ringen med torskekremen. Dryss loffterninger og revet jarlsbergost på toppen. Gratiner retten i ovnen ved 160 °C i 20 minutter.**

**Skyll salaten godt i rennende vann. La den dryppe av på et klede eller kjøp den i en salatslynge. Bland salaten med løkringene, hell over litt olivenolje og smak til med salt og sitronsaft ved servering.**

### **Drikke**

**Paco & Lola Albariño, 2010**