

Oppskrifter 15.3.2014 – Klubbmøte hos Jan Morten

Ørret på søtpotetmos med jordskokk- og eplechips

500 g ørretfilet

Olje/smør

Salt og pepper

400 g søtpotet

2 dl crème fraîche

Salt og pepper

3-4 jordskokker

1-2 epler

Salt

Ruccola Salat

Olivenolje

Sitron

Grovkvernet pepper

Søtpotet skrelles, kuttet i terninger og kokes møre før de moses. Rør inn crème fraîche og smak til med salt og pepper. Skrell jordskokk og eple, kutt opp i tynne skiver på en mandolin og stek i olje til de får en gylden farge. Smak til med salt. Ørreten stekes på begge sider til den er nesten gjennomstekt.

Server ørret på toppen av søtpotetmosen og strø over litt ruccola og jordskokk- og eplechips. Skvis litt sitron, noen dråper olivenolje og grovkvernet pepper over.

Drikke

Juvé y Camps de la Familia, Cava Grand Reserva Brut Nature, 2009