

Oppskrifter 10.2.2007 - Klubbmøte hos Jan Øve

Panert sild med potetsalat og ravigottesaus

600 g sildefilet, 2 hele fileter per person
5 dl kefir
2 egg
200 g rugmel
salt og nykvernet svart pepper
olje til steking

300 g kokte poteter
3 sjalottløk
100 g rogn av rognkjeks, sik eller laks
2 dl seterrømme
2 ss rødvinseddik
5 g persille
5 g gressløk
3 g reven pepperrot
salt og nykvernet svart pepper

3 dl olje
2 ss sennep
1 ss eddik
1 ss gurkemeie
2 eggeplommer
1 ss sukker
salt og pepper

Legg sildefiletene i kefir over natten. Sildefilet uten bein og skinn dyppes i eggeplommer, deretter has den i rugmel som er krydret med salt og pepper. Stekes så i varm panne ca. 3 minutter på hver side med nøytral olje like før servering.

Potetene skrelles og skjæres i terninger på 3 x 3 cm. Sjalottløk, persille og gressløk finhakkes. Rømme, eddik og pepperrot has i en bolle og røres sammen. Ha så i sjalottløken og urtene. Bland dette godt og ha i løyromen og potetene til slutt. Smak til med salt og pepper. Når man koker poteter til potetsalat, er det viktig å smake til vannet med salt.

Eggeplommene has i en bolle, og eddik og sennep piskes godt inn i eggeplommene. Deretter piskes gurkemeie inn i smeten. Olje helles så forsiktig i, en tynn stråle mens du pisker hardt med en visp. Sausen skal bli litt tynnere enn majones. Til slutt smakes den til med sukker, salt og pepper.

Drikke

La Chablisienne Bourgogne Chardonnay