

Oppskrifter 22.1.2011 – Klubbmøte hos Jan Øve

Baconstekt torsk, jordkokkskum og eple/løk ragu

400 g skinn- og benfri torskefilet
8 stk skiver bacon

200 g jordkokk
1 sjalottløk
1,5 dl fløte
2 dl melk
1 dl kyllingbuljong
50 g usaltet smør

2 ½ løk
2 ½ grønne epler
1 ¼ dl solsikkeolje

Skjær torskefileten i stykker à 100 g. Legg bacon på den ene siden av fisken og rull sammen. Stekes på baconsiden i varm stekepanne med solsikkeolje. Bakes deretter i ovnen på 150 grader, til en kjernetemperatur på 42 grader.

Jordskokkene skrelles og deles opp i terninger. Fres deretter jordkokker og sjalottløk raskt i en kjele. Hell på fløte, melk og kyllingbuljong. La det koke til jordskokkene er møre. Miks suppen med en stavmikser. Siles gjennom en fin sil. Miks til slutt inn smøret med stavmikser og smak til med salt og pepper.

Løken kuttet i tynne strimler. Freses i solsikkeolje til den er myk. Riv skrelte epler på rivjern og tilsett i pannen. Når eplene er i, må det ikke koke! Smak til med salt og pepper.

Drikke

Rosaura, Beneventano Rosato 2009, Feudi di San Gregorio (passet ikke særlig godt)