

Oppskrifter 1.4.2011 - Klubbmøte hos Njål

Torskefilet med maximpoteter, bacon og tomat

700 g torskefilet med skinn
500 g mandelpoteter
100 g usaltet smør
2 tomater
2 ss olivenolje
2 ss hakket gressløk
50 g bacon
salt og pepper

Skjær torskefileten i porsjonsstykker.

Skrell mandelpotetene og skjær dem i skiver på ca. 2 mm med en ostehøvel e.l. Skyll dem godt i kaldt vann og tørk dem godt. Smelt smøret og vend inn potetsnivene. Legg skivene utover et bakebrett og bak dem sprø på 200 grader i ca. 10 minutter.

Dypp tomatene i kokende vann, dra av skinnet, ta ut kjernene og grovhakk tomatkjøttet. Bland tomatene i en skål med olivenolje. Tilsett gressløk, salt og pepper.

Kutt bacon i små terninger og sprøstek dem i en panne. Krydre fisken og bak den i ovn på 200 grader i ca. 10 minutter.

Legg et lag av poteter utover 4 tallerkener, legg på fisken og dra av skinnet. Fordel tomatene over fiskestykkene, dryss over bacon og evt. litt mer gressløk.

Drikke

Vigneto de Torbe, Valpolicella Ripasso 2009