

Oppskrifter 12.11.2011 – Klubbmøte hos Jan Øve

Bacalhao da mama Rose

700 g klippfisk, utvannet og rensset
400 g småpoteter
2 røde paprika
2 grønne paprika
2 gule paprika
1 løk
6 fedd hvitløk
1 dl olivenolje
100 g sorte oliven
4 egg eller 8 vaktelegg
persille

Sett stekeovnen på 180 grader. Skrell og kok poteter.

Skjær klippfisk i serveringsstykker og paprika i strimler.

Stek skiver av løk og finhakket hvitløk i olivenolje.

Stek klippfisk gyllen i olivenolje og legg over i et ildfast fat sammen med løk.

Surr paprikastrimlene i olivenolje ca. 1 minutt.

Legg paprika og sort oliven pent rundt fisken.

Drypp litt olivenolje over og dekk med aluminiumsfolie.

Sett formen i varm stekeovn ca. 5 minutter.

Hardkok eggene.

Stek de kokte potetene i olivenolje.

Pynt med persille og server klippfisken sammen med de stekte potetene.

Drikke

Baron de Ley, Rioja 2008