

## Oppskrifter 7.1.2012 – Klubbmøte hos Bjål

### **Kveite fra Hjelmeland med potetaïoli, bacon, kapersdressing og syrlig nykål**

4 kveitefileter á 160-180 g  
salt, pepper, o lje

#### Potetaïoli

400 g skrelte mandelpoteter  
½ l H-melk  
2 hvitløksfedd, skrelt og knust  
1 dl kaldpresset olivenolje  
1 eggeplomme  
1 ss Dijonsennep  
salt, pepper og sitronsaft

#### Bacon- og kapersdressing

100 g bacon, finhakket  
2 sjalottløk, finhakket  
4 ss kapers  
2 ss finhakket bladpersille  
2 dl kaldpresset olivenolje

#### Syrlig nykål

1 nykål, vasket tørket og kuttet i fine strimler

#### Dressing

1 dl mild olje (solsikke, raps e.l.)  
1 ss finhakket sjalottløk  
1 ts finhakket frisk estragon  
1 ts Dijonsennep  
salt, pepper og sitronsaft

Kok potetene og hvitløken møre i melk på svak varme. Løft potetene og hvitløken forsiktig ut og legg i en kjøkkenmaskin. Kjør dette forsiktig. Tilsett eggeplommen og sennep, og spe så inn oljen. Juster med litt av melken. Hell over i en bolle og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Stek baconet, tilsett de øvrige ingrediensene, og varm opp rett før servering.

Mariner kålen i dressing, og la denne ligge i ca. 1 time.

Dryss salt og pepper på fisken, legg aluminiumsfolie på grillen og grill fisken oppå denne, ca. 2-3 minutter på hver side. Bruk evt. grillpanne eller vanlig stekepanne.

#### **Drikke**

Château de La Greffière, Mâcon La Roche-Vineuse, 2010