

Bagt laks m. ærtemos og tartatsauce



Glæd dig – dette er både børneguf og gæstemad. Vi har bagt en hel lakse-side med hjemmelavet panering, rettet den an på en dejlig kartoffel/ærtemos med en lækker tartarsauce til. Retten er nem at lave og smager helt fantastisk.

Det skal du bruge til 4 pers.

Min. 800 gr laksesteaks / eller to mindre laksesider med skind
Brød, 4 fed hvidløg, 1 Chili
Basilikum, Rosmarin
40 gr. Parmesan ost
1 øko Citron, Soltørrede tomater
Balsamicoeddike, Olivenolie

Kartoffel/ærtemos:

4 store bagekartofler
500 gr frosne ærter
Smør, salt og peber

Tartarsauce

4 cornichoner, 1 øko Citron
Persille, 2 Forårsløg
2 Rød snackpeber
4 spsk. Creme fraiche
4 spsk. God mayonnaise
Salt og peber

Sådan gør du

Skræl kartoflerne og skær dem i 1 cm tynde skiver og bring dem i kog efter 10 min hældes ærterne i og kog videre under låg.

Tænd ovnen på 200°. Læg laksen i et fad på et stykke bagepapir i et fad. Hæld lidt olivenolie ud over fisken og drys med salt og peber. Blend en skive brød til rasp. Blend hvidløg, chili, en håndfuld basilikum, et par kviste rosmarin, saft og revet skal fra citronen, soltørrede tomater, parmesan ost med 1 spsk. balsamicoeddike og 1 spsk. olivenolie. Smag til med salt og peber. Bland med brødet og bred massen ud over fisken.

Bag fisken på ovnens nederste rille i 20 min.

Sauce: Blend cornichoner, revet skal og saft fra citronen, en håndfuld persille, forårsløg, rød snackpeber. Tilsæt creme fraiche og mayonnaise og rør rundt. Smag til med salt og peber.

Hæld vandet fra de udkogte kartofler og ærter, tilsæt en god klat smør og blend til mosen er lind. Smag til med salt og peber.

Anret fisken på ærtemos med tartarsauce og server evt. en let salat af fintsnittet spidskål, revet gullerod og fintsnittet rød peberfrugt dertil. Velbekomme.

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk