

POTET- OG SELLERIROTSTAPPE MED KLIPPFISK (eller ein slags brandade)

2 porsjonar

Ca 200 g klippfisk (før utvatning)
3-4 poteter
Ein bit sellerirot (tilsvarande ei potet)
Ein halv raud chili
Ein kvitløk (kinesisk, el 2-3 fedd vanleg)
2 sjalottløk
Ein smakspaprika
Olivenolje
Matfløyte
Salt, pepper
Olje til steiking, ev litt soyasaus

Vatn ut klippfisken og kok han ca 30 minutt.

Kok poteter og sellerirot til dei er møre. Surr kvitløk, chili og sjalottløk i olje til løken blir blank (ikkje bruna) og ha litt soyasaus over.

Mos poteter/sellerirot, rør i ca ein dl matfløyte og 3-5 ss olivenolje alt etter som (kan gjerne vere oppvarma) og rør i løk og oppsmuldra klippfisk, krydre med pepper og ev litt salt.

Ta til side nokre flak av klippfisken og fres denne raskt i steikepanna saman med oppstrimla smakspaprika til klippfisken får litt steikefarge og paprikaen blir litt svidd (skulle eigentleg vore grilla, men ein kan ikkje få med alt). Legg opp brandaden på tallerkenen, legg dei steikte klippfiskbitane over saman med den steikte smaksprikaen.

