

LAKSEBRANDADE MED OLIVEN

ELLER EIGENTLEG SELLERIROT- OG POTETSTAPPE MED ØRRET...

Til to personar

2 laksefiletar (3-400 g)

2 poteter

Ein bit sellerirot (litt meir enn potetene)

2 sjalottløk

Ein kvitløk

Ein raud chili

Oliven

Olje til steiking

Litt matyoghurt

3-4 ss olivenolje

Salt, pepper, soyasaus

Litt finhakka persille e.l.

Kok potet/sellerirot i 25-30 min med litt salt. Finskjer løk, kvitløk og chili og la dette surre i litt olje til det blir blankt (t.d. rapsolje med nokre dråpar sesamolje), ha over 1 – 1 ½ ss soyasaus og la dette trekke litt. Ha løkblandinga over i ei lita skål og steik fisken (gjerne skoren i tynne skiver) med litt olje, sitronsaft, salt og pepper. Når fisken er steikt, har du løkblandinga og oliven (eg har brukt skiva) over fisken og strør persillen over. Stapp potet/sellerirot til ein grov puré, ha innhaldet i steikepanna over, kok raskt ut steikepanna med nokre skeier matyoghurt, ha olivenoljen i steikepanna så den blir lunka, hell dette over grønsaker og fisk, og rør saman, smak til med salt om nødvendig, og få gjerne litt luft inn i blandinga. Har du hakka persille til overs så strø litt på toppen. Server for eksempel med flatbrød.

Har du god tid, kan eg tenkje meg at eit kvarters tid i komfyren ved 200 °C med litt riven ost og nokre dråpar olivenolje hadde gjort seg, men det får bli ein annan gong.

(viss du synst det ser penare ut når ikkje alt er sausa saman, kan du servere "steikepanna" separat til stappa, alt er lov. Og at eg har kjøpt meg steikepanne som er kvit innvendig og gjer seg på bilde, er berre fåfengd)

