

## Ugnsbakad klippfisk med sötpotatispuré och Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser (4 portioner)

4 skivor Prosciutto di Parma  
800 g urvattnad klippfisk  
1,5 dl olivolja  
2 vitlösklyftor, grovhackade  
600 g sötpotatis, tärnad  
2 msk smör  
2 msk crème fraîche  
4 morötter, skurna i fyra delar på längden  
2 persiljerötter, skurna i fyra delar på längden  
Salt och peppar

### Gör så här:

- Häll  $\frac{1}{2}$  dl olivolja i en ugnsfast form. Dela klippfisken i fyra portionsbitar och lägg dem i formen.
- Ringla över  $\frac{1}{2}$  dl olivolja, vitlök och lite peppar.
- Stek klippfisken i ugnen vid 180 grader i 15–20 minuter tills att den är klar. Fisken är färdig när den skivar sig när du trycker lätt på den.

- Koka sötpotatisen i vatten tills att bitarna är mjuka. Häll av vattnet och kör sötpotatisen i en matberedare tillsammans med smör och crème fraîche. Smaka av med salt och peppar.
- Vänd morötterna och persiljerötterna i ½ dl olivolja, salt och peppar i en ugnsfast form.
- Baka rotfrukterna i ugnen vid 180 grader i ca 20–30 minuter tills att de är mjuka.
- Klicka ut sötpotatispurén på tallrikar och lägg fisken ovanpå purén. Toppa med en skiva Prosciutto di Parma. Servera rotfrukterna vid sidan av. Använd lite av oljan från formen som du stekte fisken i som sås.