

Ovnbagt klipfisk med puré af søde kartofler og Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 portioner)

4 skiver Prosciutto di Parma
800 g udvandet klipfisk
1,5 dl olivenolie
2 fed hvidløg, grovhakket
600 g søde kartofler, i tern
2 spsk. smør
2 spsk. creme fraiche
4 gulerødder, delt i fire på langs
2 persillerødder, delt i fire på langs
Salt og peber

Fremgangsmåde

- Kom ½ dl olivenolie i et ildfast fad. Del klipfisken i fire portionsstykker og læg dem i fadet.
- Hæld ½ dl olivenolie, hvidløg og lidt peber over fisken.
- Bag klipfisken i ovnen på 180 grader i 15–20 minutter til den er færdig. Fisken er færdig når den deler sig når du presser let på den.
- Kog tern af søde kartofler i vand til de er møre. Hæld vandet fra, og blend dem i en foodprocessor sammen med smør og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
- Vend gulerødder og persillerødder i ½ dl olivenolie, salt og peber i et ildfast fad.

- Bag grøntsagerne ved 180 grader i ca. 20–30 minutter til de er møre.
- Anret puré af søde kartofler på tallerkener og læg fisken ovenpå puréen. Top med en skive Prosciutto di Parma. Server rodfrugterne ved siden af. Brug lidt af olien fra fadet du bagte fisken i som sauce.