

Oppskrift

Skrei med bacon og potetmos



1

Skrap skinnsiden på fisken fri for skjell. Legg i en form med skinnet ned og dryss på rikelig med havsalt og la trekke i ca. 20 minutter. Skyll fisken og klapp den tørr med

kjøkkenpapir.

2

Skrell og del poteter i biter. Kok med hvitløkfedd i lettsaltet vann til møre. Hell av vannet og mos fint med smør og fløte. Bruk gjerne en potetmoser eller -presse for å få mosen fin og glatt. Smak til med salt og pepper.

3

Fres bacon sprøtt i en stekepanne. Ha i smør og soyasaus og hold varm.

4

Varm en panne med olje og smør til medium varm og stek skreifiletten med skinnsiden ned til skinnet er gyllent og sprøtt, ca. 8 minutter. Snu og stek videre til fisken flaker seg. Server med potetmos og godt med skreibacon over.

Produkter i denne oppskriften

Pizzabacon Storp



Ingredienser

Skreifilet eller -loin med skinn 800 g

| | |
|---------|------|
| Havsalt | 4 ss |
|---------|------|

Olje og smør til steking

Skreibacon

Gilde Skreibacon 200 g

| | |
|------|-------|
| Smør | 100 g |
|------|-------|

Soyasaus 2 ss

Potetmos

Mandelpoteter 500 g

| | |
|--------------|-------|
| Hvitløksfedd | 1 stk |
|--------------|-------|

Smør 4 ss

| | |
|-------|------|
| Fløte | 1 dl |
|-------|------|

Salt og pepper