

Skreijsallad med Portugisiska förtecken

För 8 personer



Ingredienser:

Skreijsallad

- 8 hg Skreijfilé
- 7 hg delikatesspotatis
- 8 soltorkade tomater i olja
- 24 basilikablåd
- 14 msk tapenade
- 16 svarta oliver och SOP

Tapenade

1,5 dl svarta oliver

2 sardeller

1 msk kapris

10 basilikablåd

1 vitlöksklyfta

0,5 dl olivolja

1 tsk citronsaft

1 krm svartpeppar

Mixa ingredienserna till en jämn röra.

Salsan

14 msk tapenade

4 msk citronsaft

6 msk bra olivolja

Rör ihop

Gör så här:

1. Lägg fisken i rikligt saltat vatten och låt stå kallt en timma.
2. Skala potatisen och skär varje i fyra lika stora klyftor. Lägg först i potatisen i kokande saltat vatten och sedan fisken efter 4 minuter och låt sedan sjuda på svag värme i 5 minuter.
3. Strimla de torkade tomaterna och basilikablåden fint. Skiva 16 st svarta oliver.
4. Lägg fisken på en tallrik och dela den i lameller med matsked.
5. Lägg upp potatisklyftorna som en stjärna på tallriken, tillsätt fiskbitarna i mitten och garnera med strimlad tomat, basilika och de skivade oliverna.
6. Smaksätt med att ringla över 3 msk salsa och nymald svartpeppar.