

Laks Gordon bleu

mandag 4. marts 2013

Fremgangsmåde.

Ingredienser

4 skiver laks uden skind og ben
4 skiver skinke
4 skiver ost
salt, peber

1 pose jordkokker
150 g cherry tomater, skåret i halve
2 spsk. olivenolie
25 g parmesan
3 stilke frisk timian
1 håndfuld frisk basilikum
1 bundt persille
1 tsk. groft salt
Peber

800 gr. små kartofler
Olie, salt, pebermix

Sauce:

1 stor rød peberfrugt
1 stort løg
2 store modne tomater
2-3 spsk. olie eller 25 gr. smør
1 dl. hvidvin
fiskefond
2½ dl. fløde

Der skæres en lomme i laksen , heri kommes en skive skinke og 1 skive ost.

Laksestykket drysses med salt og lidt peber
Laksen bages i ovnen ved ca.175 grader i ca.15-20 minutter.

Skrub jordkokkerne omhyggeligt og skær dem i tynde skiver. Dup jordkokkerne tørre og vend dem med olie og parmesan. Bred dem ud på en bageplade sammen med tomaterne så de ligger jævnt i ét lag og drys med 1 tsk. groft salt og lidt peber og timiankviste.
Bag jordkokkerne i ovnen ved 200 gr. i 10-15 min. Inden servering drysses med friskhakket , basilikum og persille.

Skyl kartoflerne vend dem med olie, salt og peber.
Steg dem i ovnen ved 200 gr. i 25-30 minutter.

Sauce

Peberfrugten renses for kerner og hakkes
Løget hakkes. Tomaterne befries for skind og kernerne fjernes resten skæres i småstykker
Kog tomater, løg og peber i fedtstoffet til de er møre.
1 dl vand eller hvidvin tilsættes sammen med fiskebouillon
Det hele hældes i en blender og findeles.
Hæld det tilbage i gryden tilsæt fløden og smag til med salt.