

Finn's klipfisk

Det er en "oversættelse" af en spansk/portugisisk klipfiske-opskrift, hvor man bruger saltet fisk i stedet for klipfisk.

600 g mørksej, eller lignende fisk
1 håndfuld salt og en spiseske sukker
600g skrællede fintskivede kartofler
300 g skivede tomater
et stort grofthakket løg
2 hakkede hvidløg
1 peberfrugt skåret i tern
Timian
¼ l piskefløde
peber

Fisken lægges i fad med kødsiden opad og drysses med en håndfuld salt og en spsk. sukker. Dækkes med stanniol eller folie og trækker i køleskab 4 timer eller mere.

Herefter tages den op, skylles og får et opkog ca. 2 min. Trækker i vandet til den er håndvarm, og pilles derefter i flager. Evt. skind kasseres.

Kokotten smøres med lidt olie. Halvdelen af kartoflerne lægges i bunden og drysses med peber. Herefter fisk, tomater, løg, hvidløg og peberfrugt. Drysses med timian. Resten af kartoflerne lægges øverst, drysset med peber og til sidst hældes fløden over. Låg på kokotten og i ovn ved 180 gr. ca. 5 kvarter (til kartoflerne er møre).

God appetit
Finn