

Skindstegt makrel med marineret kartoffelsalat og basilikum dressing

4 personer

Ingredienser:

Kartoffelsalat:

Forkogte kartofler	600 g
Tomater	4
Basilikum	½ bundt
Rødløg	2 stk.
Olivener	0,5 dl
Pinjekerner	20 gram
Salt, peber	

Basilikum dressing:

Crème fraîche	1 dl
Basilikum	½ bundt
Salt, peber	

Makrel:

Makrelfilet	600 gram
Olivener	
Salt og peber	



Fremgangsmåde:

Start med at koge kartofler eller brug evt. kartofler fra dagen før.

Makrelfileter:

Fileterne halveres og skindsiden ridses. Kom lidt olie på en meget hed pande og steg fileterne på skindsiden. Kryder med salt og peber. Fisken steges kun på skindsiden i ca. 4-5 minutter indtil kødet er næsten gennemstegt. Tag fisken af panden og lad den hvile i ca. 3 minutter.

Kartoffelsalat:

Kartoflerne skæres i tern. Tomater skæres i kvarte, kerne fjernes og kødet skæres i strimler. Rødløg hakkes fint. Hele pinjekerne og halvdelen af basilikumet, der hakkes fint, blandes i en skål sammen med de øvrige ingredienser. Det hele vendes i olivenolie og krydres med salt og peber.

Basilikum dressing:

Crème fraîche og resten af basilikumet blendes med lidt salt og peber.

Servér retten med flûte