

Makrel i tomat- new edition

Hold 1

4 makrelfileter
11 modne og pæne tomater
1 æg
1 dl piskefløde
½ Blåskimmelost
Soltørrede tomater
1 stk. hjertesalat
Lidt rødbedeblade
lidt vårsalat
1 spsk. Kapers
lidt sorte oliven
1-2 modne pærer
1 dl Rasp
Salt
Peber
Dild
saften fra ¼ citron



Makrelfileterne renses og skindet skæres af, - fjern eventuelle ben.

Når de er rensede skæres fileterne ud til grov fars og kommes i en skål.

Skær toppen af tomaterne og udhul dem

De soltørrede tomater og kapers hakkes sammen med lidt oliven og kommes i farsen, sammen med fløden og raspen og 1 æg, og ca. 1/3 af skimmelosten - bland det forsigtigt sammen, og smag til med salt og peber, lad farsen stå og sætte sig i ca. 30 minutter

Stil de udhulede tomater i et ildfastfad med lidt stanniol som "fod", kom farsen i,- læg derefter tomattoppen på.

Stil fadet i en forvarmet ovn ved 200-220 grader i ca 20-25 minutter.

Som tilbehør en salat bestående af:

Hjerte salat, hvor den lidt bitre stilk skæres væk – rødbedeblade hvor stilken fjernes- tyndeskiver af pærer (brug evt. en osteskærer) skær 2 tomater i skiver.

Læg salaten pænt på et fad pyntet med vårsalat og drys med smuldret skimmelost

Et lille tip:

Dryp pærskiverne med en rød solbærsirup, - det giver et godt look

God appetit

Einar Paulsen, Helge Jørgensen og Jan Læsøe

