

Laksefarseret skrubbe med tomatsauce

Ingredienser

200 gram laksefilet uden skind

400 gram skrubbefilet

½ l piskefløde

1 æggehvide

krydderurter

Ingredienser tomatsauce

2 dl tør hvidvin

2 dl fiskebouillon

1 løg

2 skiver bacon

5 tomater

2 tsk. koncentreret tomatpure

salt, peber og

1 rød peberfrugt

Fremgangsmåde

Skær laksen i tynde strimler og kom den i en foodprocessor. Tilsæt æggevide, fløde, ½ tsk. salt, lidt peber samt krydderurterne (basilikum, persille, dild eller en blanding heraf).

En skrubbefilet lægges i et ovnfast fad, der krydres med salt. På midten lægges et lag laksefars og ovenpå lægges endnu en filet. Alternativt kan man vælge at smøre hver filet med laksefars og efterfølgende rulle dem. Tilsæt hvidvin og fiskefond. Overdæk fadet med stanniol og damp fisken i en 200 gram varm forvarmet ovn. De skal stå i ovnen i 30 minutter. Efterfølgende skal de trække i 10 minutter.

Tomatsauce

Skær de to skiver bacon i tern det samme med løggene og svits det i lidt olie på en pande. Tilsæt de 5 tomater, som er skåret i både og tomatpureen samt væsken fra fisken. Lad det simre i 10 minutter. Smag til med sukker, salt, peber og til sidst med tynde strimler af peberfrugten.

Retten kan serveres med kartofler eller ris.

