

Skocka med full spätta!

Kock: Dennis Sävström, Halmstad



SPÄTTA, JORDÄRTSKOCKSPURÉ, CHIPS, PURJOLÖK & BRYNT SMÖR

6 PERSONER

- 4 st spättafiléer med skinn
- 350 g jordärtskockor
- 1,5 dl grädde
- 3 cm av det innersta gröna på en purjolök
- 50 g smör + lite att gnida in ugnsplåten med
- 10 g jordärtskockschips
- Salt & svartpeppar

Skala, skölj och skär skockorna i ca 5 mm tjocka slantar. Koka upp skockorna i grädden, sänk värmen till medium och lägg på ett lock. När skockorna är mjuka, mixa till en slät puré. Smaka av med salt.

Sätt ugnen på 110–120 grader. Smöra en plåt och strö lite salt på den. Lägg filéerna med skinnet uppåt. Baka i ca 15 min (när skinnet lätt lossnar är de klara).

Tvätta purjolöken och skär i tunna strimlor. Smält smöret i en kastrull. Rör tills det får en lätt ljusbrun nyans, ta av från värmen och lägg ner purjolöken.

Dra försiktigt skinnet från fisken. Lägg filéerna på tallrikar, strö på lite salt. Lägg puré på fisken, toppa med chips och håll det brynta smöret & purjolöken på fisken med sked (undvik att hålla på chipsen för de vill vi ha krispiga). **Smaklig spis!**

ROOTFRUIT®