



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt skrei med bacon, potetmos og ovnsbakte rotgrønnsaker

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Ovnsbakte rødbete- og gulrotterninger

1 stk rødbete
2 stk gulrøtter

Skreifilet og bacon

325 g skreifileter med skinn
150 g baconterninger

Tilbehør

1 stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Kok opp en kjele med vann til potetmosen.
2. **Potetmos:** Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Ovnsbakte rødbete- og gulrotterninger:** Skrell og kutt rødbeten og gulrøttene i terninger. Legg grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
4. **Skreifilet og bacon:** Legg fisken i en smurt, ildfast form, og krydre den med salt og pepper. Fordel baconet over fisken, og stek fisken i ovnen i 8-12 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken.
5. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
6. **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Når du jobber med rødbeter, kan det være lurt å bruke oppvaskhansker eller engangshansker for å unngå at fargen setter seg på fingrene.