



Havtaske i serranoskinke

-Indbydende fisk på den frække måde

Start med at skylle og rense grøntsagerne og krydderurter. Så bages peberfrugterne øverst i ovnen ved 185 grader. Nu ristes pinjekerner på panden, hvorefter de tages af panden.

Herefter pakkes havtaskefileten ind i serrano skinke og gnides med lidt olie og et drys peber. Så lægges det i et ovnfast fad og tilberedes i ca. 20 min. ved 200 grader.

Nu skæres de lyse ender af porrerne i stykker á ca. 4 cm. og steges gyldne på panden (serveres som tilbehør, så tilpas tiden, så de er klar til servering.)

De ristede pinjekerner blendes med persille, basilikum og olivenolie til en pesto, som smages til med salt, peber og citronsaft.

De bagte peberfrugter blendes med olie og citronsaft og smages til med salt og peber til en dejlig puré.

Den færdig tilberedte havtaskefilet anrettes ovenpå pureen med pestoen dryppet let henover og porrerne ved siden af sammen med en fyldig salat eller pasta.

Det skal du bruge (3 pers.):

600 g. havtaskefilet
Serrano skinke
i skiver
4 stk. porre
3 stk. rød peberfrugt
100g. pinjekerner
1 lille bdt. bredbladet persille
1 lille bdt. basilikum
ca. 3 dl. olivenolie
ca. 2 tsk. citronsaft

