

AMFTOYAS MHO MHO DMZ THTAQS

SMØRFISK MED STEGTE KARTOFLER.

600 G SMØRFISK
800 G SMÅ KARTOFLER
3 LØG I SKIVER
3 FED HVIDLØG
1 PK. BACON I SKIVER
SALT OG PEBER
OLIVENOLIE
TØRRET BASILIKUM

Skær fisken i 1 cm tykke skiver, og drys med salt og peber. Steg fisken i olie på en ene side i ca. 7 minutter. Tag panden af varmen, vend fisken og lad den ligge på panden i yderligere ca. 7 minutter.

Steg bacon i eget fedt.

Skær karktoflerne i både, læg dem i bradepanden sammen med de skivede løg. Vend dem med olie og presset hvidløg og drys med tørret basilikum. Lad kartoflerne stå i ovnen ved 200 grader en times tid. Vend dem jævnligt.

Server retten med kartofler og bacon og evt. broccoli, hvis du syntes der skal noget grønt til. Broccoli og fisk går godt sammen!