Ovnsbakt klippfisk med søtpotetpuré og Prosciutto di Parma

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 porsjoner)
4 skiver Prosciutto di Parma
800 g utvannet klippfisk
1,5 dl olivenolje
2 fedd hvitløk, grovhakket
600 g søtpotet, i terninger
2 ss smør
2 ss creme fraiche
4 gulrøtter, delt i fire på langs
2 persillerøtter, delt i fire på langs
Salt og pepper

Fremgangsmåte

- Ha ½ dl olivenolje i en ildfast form. Del klippfisken i fire porsjonsstykker og legg dem i formen.
- Ha over ½ dl olivenolje, hvitløk og litt pepper.
- Stek klippfisken i ovnen på 180 grader i 15–20 minutter til den er ferdig. Fisken er ferdig når den skiver seg når du presser lett på den.
- Kok søtpotetene i vann til bitene er møre. Hell av vannet, og kjør søtpotetene i en foodprosessor sammen med smør og creme fraiche. Smak til med salt og pepper.

- Vend gulrøttene og persillerøttene i ½ dl olivenolje, salt og pepper i en ildfast form.
- Stek grønnsakene på 180 grader i ca. 20–30 minutter til de er møre.
- Anrett søtpotetpureen på tallerkener og legg fisken oppå pureen. Topp med en skive Prosciutto di Parma. Server rotgrønnsakene ved siden av. Bruk litt av oljen fra formen du stekte fisken i som saus.