

Varmrätten tillagades av Gustav, Göran och Mats S

## Fisk med lufttorkad skinka

### För 4 personer

700 gr fiskfilé, typ kolja, kummel, rödtunga  
100gr lufttorkad skinka

### Sås

200gr cocktailtomater

200gr. Purjolök

1 röd chilifrukt

2dl vitvin

Fiskfond

Lite färsk Salvia vid servering av såsen

700-800gr färskpotatis

Citronklyftor och dill

Smör, salt och peppar

Börja med att koka potatisen.

Under tiden så hackas ingredienserna till såsen ner. Lägg i en gryta och fräs tomat, chili och lök i lite smör, tillsätt därefter vin och fond. Koka till lagom konsistens och smaka av med salt, peppar och ev. lite mer fond.

Gör därefter följande med fisken. Gör portionsbitar om ca 150-200gr. Är det fiskfilé så platta till denna något, salta och lägg på den lufttorkade skinkan. Stek därefter fisken med skinksidan nedåt i lite brynt smör. När den fått färg så vänd på filén och stek färdigt fisken, krydda med lite salt och peppar.

Se till att fisken är klar samtidigt som potatisen och såsen. Fisken ska serveras direkt när den är färdigstekt. Vit fisk ska helst aldrig gå över 50 grader i mittemperatur.

### Allesverloren Nr 75986

Cehnin Blance 2018

Fruktig smak med inslag av fat, gula päron, bivax, vanilj, apelsin och kryddor. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller skaldjur eller till ljust kött.

