

Ovnsbakt bacalao med bacon



4 porsjoner



40-60 min



Middels

Fotograf: Bent Raanes og Sarah Cameron Sørensen

Ovnsbakt bacalao er oppskriften på en festrett som er så enkel at du like gjerne serverer den til hverdags. I denne formen ligger alle de deilige smakene du forbinder med bacalao.

Ingredienser

Antall porsjoner

800 g klippfisk, utvannet og rensset**8 stk** potet**2 fedd** hvitløk**2 stk** løk**2 stk** hermetisk paprika**10 stk** cherrytomat**100 g** baconskiver**2 dl** olivenolje**40 g** oliven, sort
pepper, grovmalt

Tilbehør

brød

Framgangsmåte

- Sett stekeovnen på 200 °C.
- Skjær klippfisk i serveringsstykker.
- Skrell potet, skjær dem i skiver og kok dem møre i usaltet vann.
- Finhakk hvitløk, skjær løk i skiver, paprika i biter og del cherrytomatene i to.
- Del baconskivene i fire biter.
- Varm opp olivenolje og hvitløk i en liten kasserolle, og hell halvparten av hvitløksoljen i en ildfast form slik at den dekker bunnen.
- Legg klippfisk, potet, løk, paprika, cherrytomat, bacon og oliven lagvis i formen. Kvern litt pepper mellom hvert lag.
- Hell over resten av hvitløksoljen og stek i stekeovnen i ca. 30 minutter.

Server bacalaoen med brød ved siden av.