

# DYBVIK



www.klippfisk.no

## Cupfinale Bacalao

(3 porsjoner)

**Utvanning,** Total utvanningstid for klippfisk uten skinn og ben er ca. 15 timer, inklusiv 1 vannskift.

- Vannes ut i 3 liter vann per 400 gram pose
- Skyll fisken slik at den er fri for salt
- Første vannskift etter ca 8 t.
- Etter ytterligere 7 timer er den klar for tilberedning

### Dette trenger du:

- 400 gram DYBVIK Klippfisk uten skinn og ben
- 500 gram poteter
- 1 stor løk
- 1 glass soltørkede tomater i olje
- ½ rød søt paprika
- 1 boks hakkede tomater
- 1 ss tomatpuré
- 1 – 2 pressede hvitløksbåter
- 2 dl olivenolje
- Kajennepepper eller chilipulver
- Sort pepper etter smak

### Fremgangsmåte

Skjær klippfisk i biter, poteter i skiver, del opp soltørkede tomater, løk og paprika i ringer. Forvell løk og paprika i rikelig med olivenolje (kan også bruke meierismør). Bland sammen tomater, tomatpure og hvitløk. Ha halvparten av oljen i en kjele. Legg fisk, poteter og grønnsaker lagvis. Dryss ørlite kajennepepper på fiskebitene. Fordel tomatblandingen som et lag midt i gryten (+ en del av oljen fra de soltørkede tomatene) og på toppen. Hell over resten av oljen. La bacalaoen trekke under lokk og på svak varme i ca. 1 – 1,5 timer til potetskivene er ferdig kokt. Rist på kjelen av og til

ÅLESUND



MOLDE