



## GRILLET KLIPPFISK MED SALTBAKTE POTETER

**Dette trenger du per pose LOINS med skinn (3-4 porsjoner):**

1 pose ferdig utvannet **klippfisk LOINS med skinn**

650 g poteter

Salt

3 fedd hvitløk

2,5 dl olivenolje, kaldpresset

1,5 stk rød paprika

1,5 ts oregano

15 blader spinat

15 stk grønn oliven

Salt og pepper

### Fremgangsmåte:

**Saltbakte poteter:**

Sett ovnen på 200 grader. Vask potetene og rull dem i salt. Legg potetene i en smurt ildfast form og bak i stekeovn i ca. 45-60 min.

**Grillet klippfisk:**

Grill klippfisken med skinnet ned på sterk varm i 3-4 min. Pensle sidene uten skinn med olje og la fisken ligge på indirekte varme i 4-5 minutter.

**Hvitløksolje:**

Skjær hvitløk i skiver og la dem surre i olivenolje til de blir myke, men ikke brent.

**Tilbehør:**

Grill paprika til skinnet blir svart. Ta bort skinnet, fjern kjerner og skjær paprika i lange strimler. Bland disse med hakket oregano, og litt salt og pepper. Server grillet klippfisk med saltbakte poteter, grillet paprika, spinat og oliven, og hell over hvitløksoljen til slutt.

