

Stenbiderrogn med rucola pesto, rygeost , kartoffelpure og bacon

50 g stenbiderrogn pr person

salt peber

2 skiver bacon pr person

600 g kartofler mellen store

3/4 dl yoghurt

3 spk citronolie

1 spk grov sennep

salt peber

Pesto .

1/2 bk rucola salat

50 gr ristet hasselnødder

1 stk hvidt brød uden skorpe

2 dl olie .

salt peber

Rygeost

2 plader forårsrulledej

pr person

150 gr rygeost

2 spk piskefløde

1 spk hakket purløg

Kom stenbiderrogn op i en sigte så evt vand løber fra, kommes op i en skål, krydres med salt og peber. Bacon lægges på bagepapir, læg bagepapir over bages i pres ved 200 g i ca 10- 15 min

til det er sprødt.

Hasselnøddeme ristes af på en tør pande, blendes med skyllet salat, nødder, brød og olie smages til med salt og peber.

Vask kartoflerne, sættes i et ildfast fad, drys salt over, bages ved 180 g i ca 30-40 min

til de er møre. Skær kartoflerne igennem, tag indmad ud, kommes op i en skål røres

med citronolie og yoghurt, smages til med sennep salt og peber, massen skal virke grov.

Rør rygeost med piskefløde, salt peber og purløg. Rul små rør af forårsrulledej omkring

rygeosten sættes på frost Steges i olie lige inden servering.

www.madforsjov.dk