

## Laksefarseret skrubbe med tomatsauce

Laksefars:

200 g laks uden skind

0,5 dl fløde, 1 æggehvide og

Krydderurter

400 g skrubbefileter

Tomatsauce:

2 dl tør hvidvin, 2 dl fiskebouillon eller fiskefond

1 løg

2 skiver bacon

5 tomater

2 tsk. Koncentreret tomatpure

1 rød peberfrugt,

Salt og peber

Sådan gør du:

Skær laksen i tynde strimler og kom dem op i en food-processor. Tilsæt æggehvide, fløde, 1/2 tsk. salt og lidt peber samt krydderurter (fx basilikum, persille, dild eller en blanding heraf) efter behag. Lad blenderen køre indtil farsen samler sig.

I et fad lægges en skrubbefilet, der krydres med salt. På midten lægges et lag laksefars og ovenpå lægges endnu en filet, hvori der er skåret en åbning på midten. (Ved ulige antal filetter eller som et alternativ kan man også lægge et tyndt lag laksefars på fileterne og rulle dem). Tilsæt hvidvin og fiskefond. Overdæk fadet med stanniol og damp fisken i en varm ovn ved 200 grader C alm. ovn i ca. 30 minutter. Tag dem ud og lad dem trække i yderligere 10 minutter.

Tomatsauce:

Skær 2 skiver bacon og 1 løg i småstykker og svits det i lidt olie på en pande. Tilsæt 5 tomater, der er skåret i kvarte og tomatkoncentrat samt væden fra fisken. Lad det hele simre i ca. 10 min. Smag til med lidt sukker, salt og peber og tilsæt til sidst tynde strimler af peberfrugten.

Server retten med kartofler eller ris