



Opskriften er beregnet på at skulle serveres på en frokostbuffet fulgt op med en eller flere salater, lidt pålæg/ost og brød – skal de portionsserveres eller bruges til aftensmad bør opskrifterne minimum ganges op med det halve.

Bagt laks Puttanesca med ristede kartoffelklodser og rucolapesto (20 pers.)

1 side laksefilet med skind, 3-3½ kg
1 citron
250 g rucola
50 g pinjekerner
50 g valnødder
1 dl mælk
8 fed hvidløg
75 g revet parmesan
3½ kg kartofler
400 g sorte oliven uden sten
20 ansjosfileter i olie
4 spsk. kapers
1 stor ds. flåede, hakkede tomater (2,5 kg)
Sukker
2 bundter bredbladet persille
Olivenolie
Salt og peber

Pesto: Kom rucola, pinjekerner, valnødder, mælk, 2 fed hvidløg, parmesan, salt og peber i en blender og sæt den i gang. Tilsæt olivenolie i en tynd stråle til konsistensen er blød, cremet og let flydende. Smag pestoen til med salt og peber.

Kartofler: Skrub kartoflerne godt og skær dem i store klodser. Vend dem med olie, salt og peber og bag dem ved 200 grader i 25 min. til de er møre og godt gyldne. Drys med groft salt lige inden servering.

Fisk: Læg laksesiden på en bageplade og dryp citronsaften henover. Krydr med salt og peber og bag laksen ved 200 grader i 20-30 min. afhængigt af tykkelse – den bør stadig være let blød ved tryk på det tykkeste sted. Snit 6 fed hvidløg i tynde skiver og hak olivenerne groft. Sauter hvidløg i olie til de netop begynder at blive gyldne. Kom oliven, ansjoser og kapers ved og rør godt. Tilsæt tomater, krydr med salt og peber og lad det simre til konsistensen er cremet. Smag til med sukker, salt og peber og fordel saucen over den bagte laks. Drys rundhåndet med hakket persille.