



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.

### **Hvid fisk med sennep-kaperstopping, knuste nye kartofler og fyldig salat med asparges, tomat, smilende æg og bacon (20 pers.)**

3½ kg fast hvid fiskefilet  
3 skalotteløg  
900 g creme fraiche  
12 spsk. dijonsennep  
6 spsk. grovkornet sennep  
4 spsk. kapers  
3½ kg små nye kartofler  
2-3 salathoveder, gerne batavia  
750 g cherrytomater  
2 bundter grønne asparges  
10 æg  
500 g bacon i tern  
¾ dl vineddike  
2 spsk. honning  
Olivenolie  
Salt og peber

**Fisk:** Anret fiskefileterne i ét lag i letsmurte ildfaste fad og krydr med salt og peber. Hak skalotteløgene fint og rør dem med creme fraiche, dijonsennep, 4 spsk. grov sennep, kapers, salt og peber. Smør cremen jævnt ud over fisken til den er helt dækket og bag ved 220 grader i 12-15 min. afhængigt af tykkelse til kødet er lige netop mørt. Fisken kan serveres varm eller stuetempereret.

**Kartofler:** Skrub kartoflerne rigtig godt og kog dem møre i velsaltet vand. Bred dem ud i et passende ildfast fad og klem dem let med hænderne, så de knuses. Dryp olie henover og krydr med salt og peber. Sæt kartoflerne i ovnen ved 225 grader i 30-40 min. til de er sprøde og godt gyldne på toppen. Kartoflerne kan evt. tilsættes krydderurter som rosmarin, timian, salvie eller sar efter behag.

**Salat:** Skyl salaten, snit den i brede strimler og halver tomaterne. Bræk den træede ende af aspargeserne og skær resten i 2 cm lange stykker med et skråt snit. Giv dem et kort opkog i letsaltet vand, ca. 2 min. – skyl dem straks under koldt vand for at stoppe kogeprocessen. Kog æggene smilende, 8 min. Skyl ligeledes dem under koldt vand og pil dem. Rist baconen sprød og lad den dryppe af på køkkenrulle. Pisk 1 dl olie, eddike, 2 spsk. grov sennep, honning, salt og peber sammen og smag til. Anret salat, tomater, asparges, bacon og kvarte æg på et fladt fad og dryp dressingen over.