



Jordskokker med fisk og chorizo

Opskrift med jordskokker, torskeloins, stegt chorizo og persille.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Sep – Apr



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

800 g **jordskokker**

25 g smør

150 g chorizo

1 torskeloins

olie

friske krydderurter til pynt (fx hakket bredbladet persille, oregano eller timian)

salt og peber

Opskrift og styling: Nadia Mathiasen, Foto: Columbus Leth

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Skræl $\frac{3}{4}$ af jordskokkerne og skær dem i tern. Kog dem i vand, til de er møre. Hæld vandet fra og blend dem med en stavblender. Tilsæt smørret og smag til med salt.
- 3 Skrub resten af jordskokkerne og skær dem i ca. 1 cm store tern. Pil skindet af chorizoen og skær den i grove tern. Sautér chorizoen på en tør pande, til den smider fedtet og tager farve. Sæt den til side. Sautér nu jordskokketernene i chorizofedt, til de er gennemstegte.
- 4 Kom torskeloins i et ovnfast fad, pensl dem med olie og krydr med salt og peber. Sæt fadet i ovnen i ca. 10-12 minutter, til fisken er gennemstegt.
- 5 Anret torskeloins oven på jordskokkepuréen og top med chorizo og stegte jordskokker. Pynt med friske urter.



Tip

Torskeloins kan erstattes med torskefileter eller anden fisk. Bemærk, at stegetiden kan variere efter tykkelsen på fisken.

