KLIMAKOKKENE

FISKERJENTAS PAI

6B, MOSTERØY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 8 porsjoner

300	g	Arktisk klippfisk u/skinn og ben
1	stk	Gul løk (fra Jæren)
1	ss	hakket hvitløk
24	stk	Norske poteter (fra Jæren)
3	dl	Økologisk Helmelk
1	ts	1/2 ts pepper
400	g	Reker, ferske (MSC-sertifisert)
200	g	Margarin (rapsolje)
150	g	Selskapserter
1	ss	oregano (fra Jæren)
500	g	Tomater (kortreiste fra Finnøy)
1	ss	farin

SLIK GJØR DU:

1

Dette er \\\"Gjeterguttens pai\\\" men i en ny og spennende versjon!
(Husk å sette klippfisken til utvanning dagen før måltidet)

Lag potetmos med melk, margarin og hvitløk. Kok klippfisk til den flaker seg. La den renne godt av seg og vend den så inn i potetmosen.
Tomatsaus: Kok opp hakkede tomater, raspet løk og oregano. Smak til med sukker (sødmen må matche den salte klippfisken)
Rens rekene og kok opp ertene, vend dem i potetmosen rett før servering.
Anretning: has i porsjonsskåler eller ildfast form. Tomatsaus nederst og potetmos øverst. Gratinèr toppen gyllen hvis ønskelig.