

Baconlindad tonfisk med smashed potatoes

Varmrätt

Baconlindad tonfisk (2 personer)

- 1 packet fryst/färsk tonfisk (250-300g)
- 1 packet lättrokt bacon
- Fast potatis
- Valfri färdig bearnaisesås
- Salt
- Rapsolja
- smör

Smash potatoes

- Koka potatisen med skal i rejält saltat vatten tills den är mjuk. Häll av och låt svalna.
- Sätt på ugnen på 220 grader.
- Lägg potatisarna i en ugnssäker form. Tryck till dem med en gaffel så att de mosas lätt. Strö över flingsalt och lägg på klickar av smöret.
- Ställ in formen med potatisen i ugnen ca 20 minuter.



Baconlindad tonfisk

- Linda varje tonfiskbit med 1-2 skivor bacon. Se till att dra ut baconet så det blir så tunt som möjligt, då går det lättare att få det knaperstekt.
- Stek tonfisken i het olja med lite smör i så att varje sida blir ordentligt stekt ca 2-3 min per sida