

Salmon a la Navarra

8 laxfiléer
Manchego- eller parmesanost
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
färsk oregano
8 stora eller 16 små Serrano skinkskivor
4 dl vispgrädde
4 msk balsamvinäger
2 msk fiskfond (koncentrerad)
4 pressade vitlöksklyftor

ca 2,5 kg potatis
ca 4 dl matlagingsgrädde/mjölk
En nypa socker
Salt/peppar

körsbärstomater
grönsaker

Sätt ugnen på 225 °C. Skär en ficka i laxen och peta ner skivor av osten och några blad av oreganon. Linda skinkan runt laxen och lägg den i en smord ugnsfast form.. Vispa ihop övriga ingredienser till såsen och häll i formen.

Stek i ugnen ca 15-20 min.

Skala och koka potatisen, tillsätt grädden, salt, socker och peppar samt mosa potatisen till slät mos. Garnera med grönsaker och tomater.