



Hoofdgerechten

## **Skrei in spekjasje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 skrei (175g)  
200 gram ontbijtspek  
2 takjes rozemarijn  
boter  
peper

### **Voor de rosti**

2 aardappelen (grote, bloemige, geschild, geraspt)  
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)  
2 lookteentjes (geperst)  
arachideolie

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C.

Plaats elke portie skrei op 4 sneetjes ontbijtspek, kruid met peper en vouw het spek naar binnen over de vis.

Leg de vispakketjes, samen met enkele takjes rozemarijn, in een ingevette ovenschotel en bak 15 minuutjes in de oven.

Knijp voor de rosti het vocht uit de geraspte aardappelen. Meng er de knoflook en bieslook onder. Kruid met peper en zout.

Schep hoopjes van het mengsel in een pan met hete olie. Duw de rosti iets plat met een spatel. Bak ze mooi goudbruin en knapperig en laat uitlekken op keukenpapier.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



