

LUTEFISK MED ERTEPURÉ OG BACON

Dryss rikelig med salt over fisken og la den ligge i 1-2 timer. Del fisken i porsjonsstykker og legg dem med skinnsiden ned i en ovnsform. Dryss evt på mer salt. Dekk formen med folie og stek i ovnen på 200 grader i ca. 30-40 minutter. Sjekk gjerne fisken underveis.

Del opp baconet i terninger og stek disse sprø og gylne. Ta vare på fett.

Ertepuré:

Gi ertene et raskt oppkok i vann. Legg noen erter til side for pynt. Tilsett smør og kjør blandingen tykk med stavmikser. Smak til med salt og pepper.

Server lutefisken med kokte poteter, sterk sennep, bacon, baconfett og ertepuré.

TIPS: Gjør det enda enklere ved å bruke våre frysede briketter med ertestuing. Disse trenger kun en kjapp oppvarming.

INGREDIENSER

4,5 kg lutefisk

3 ss salt

1,2 kg poteter

600 g bacon i terninger

Ertepuré:

600 g Norrek erter EPD: 968602

1,5 dl vann

40 g meierismør

Salt og pepper