

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lutefisk med bacon og ertekrem

Image not found or type unknown



Lutefisk med bacon og ertestuing er spesielt populært på vestlandet. For noen blir det ikke jul uten!

1

Slik gjør du

Legg lutefisken i en langpanne. Ha over litt salt og dekk den med aluminiumsfolie. Bak lutefisken på 200 grader til den er gjennomstekt. Det tar ca 40 minutter. Tin erter og ha de i en bolle sammen med sitronsaft, salt og pepper. Ønsker du litt fløte i kan du ha i det. Kok poteter – husk at mandelpoteter skal kun trekke i det kokende vannet.

2

Stek bacon

Stek bacon i stekepanne til det er sprøtt og gyldent. Stek finhakket sjalottløk i smør i en kjele, ha i mel og rør inn hvitvin, fløte, Gudbrandsdalsost og sennep. La sausen småkoke i 5 min. mens du rører. Smak til med salt og pepper.

3

Server

Server Lutefisken toppet med lutefiskbacon og fersk timian, ertekrem , poteter og deilig brunostsaus.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lutefisk	3 kg
Salt	3 ss
Gilde Stjernebacon	2 pk
Mandelpoteter	1 kg

Ertekrem

Grønne erter	1 pose (frost)
Sitronsaft	3 ss
Salt & Pepper	

Brunostsaus

Sjalottløk (finhakket)	2 stk
Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss
Hvitvin	2 dl
Brunost	50 g
Dijonsennep	2 ss
Salt & Pepper	
Timian	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Sennep