

Lutefisk med bacon og ertekrem



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

Lutfisk 3 kg

Salt 3 ss

Gilde Stjernebacon 2 pk

Mandelpoteter 1 kg

Ertekrem

Grønne erter 1 pose (fryst)

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