

Lutefisk med klassisk tilbehør



Lutefisk med hvitsaus, sennep kokte poteter og ertekrem toppet med persille.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 °C. Legg lutefisk med skinnsiden ned i en langpanne. Dryss på salt og dekk med aluminiumsfolie. Bak lutefisken midt i ovnen til den er gjennomkokt (ca. 40 minutter).

2

Trekk potetene, ikke kok

Kok opp vann med mandelpoteter og la de trekke til de er ferdige. Ikke kok de i stykker.

3

Lag ertepuré

La ertene tine på kjøkkenbenken. Ha dem i en bolle sammen med sitronsaft. Bruk en stavmikser og mos ertene. Smak til med salt og pepper.

4

Lag saus

Stek finhakket løk myk i smør. Ha i mel og rør godt, tilsett deretter hvitvin, fløte, Gudbrandsdalsost og sennep. La sausen koke videre i 5 minutter til mens du rører. Tilsett salt og pepper etter smak.

5

Stek bacon og server

Stek bacon i en tørr panne eller i ovnen til det er sprøtt og gyllent.

Server lutefisken med kokte poteter, bacon, ertekrem og brunost saus. Pynt med litt frisk timian.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lutefisk	2 kg
Salt	2 ss
Gilde lutefiskbacon	1 pk
Mandelpoteter	800 g
Grønne erter	1 pose (frosne)
Sitronsaft	3 ss
Salt & Pepper	
Sjalottløk	2 stk
Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss
Hvitvin	2 dl
Kremfløte	3 dl
Brunost	50 g (revet)
Sennep	2 ss
Timian	1 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Sennep