

FMZO-10-DARH KURCH TORSK

TORSK MED DET HELE.

Til 4 personer:

4 skiver torsk med ben
1 dl. hvidvin
1 laurbærblad
6 sorte peberkorn
4 kogte æg
4 skiver kogte rødbeder
2 pillede skalotteløg
8 tynde skiver bacon
ca. 200 g smør til smørsauce
reven peberrod
fiskesennep
salt og peber

Kog hvidvinen med lidt vand, laurbær og peberkorn. Når det hele koger, lægges fisken forsigtigt i. Lad den simre under låg i 5 - 6 minutter. Tag gryden af varmen og lad den stå og hvile i 5 minutter. Hak æg, rødbeder og løg. Kom det i hver sin lille skål. Rist baconskiverne gyldne, smelt smør i en gryde.

Server det hele til den lune fisk sammen med sennepssauce, friskreven peberrod og kartofler kogt med dild.