

## HOVEDRET

### *Kogt torsk m. »hele svineriet«*

Antal personer: 4

**Ingredienser:**

- Ca. 1 kg. Torskefilet
- 300 gr. Bacon i tern
- 3 stk. Løg (de 2 finthakket)
- 1 kg. Kartoffler små evt. asparges
- 1 dl. Mælk
- 1/2 gl. Kapers
- 200 gr. Rødbeder hakket i tern
- 4 stk. Æg hårdkogte delt på kryds og tværs i æggedeler
- 1 bg. Peberrod revet
- 125 gr. Smør
- 10 stk. Peberkorn hele
- 1-2 spsk. Fiskesennep stærk
- 1-2 stk. Laurbærblade
- 2 spsk. Mel
- 1 spsk. Groft salt
- Eddike
- Levende lys
- Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Skyl fileterne, skær i skiver på tværs ca. 3-4 cm. Kom fiskestykkerne i en gryde, kom vand i så fisken er dækket, kom 2 spsk. eddike i pr. liter vand, pil 1 løg og skær i tynde både, kom peberkorn, laurbærblade og groft salt i og bring i kog. Når gryden er i kog, skues ned på lavt blus, skum evt. urenheder af med en hulske og efter 3. min. slukkes, men lad gryden stå på den varme plade i 5-10 min. Steg bacontern på en tør pande, når ternene er pænt brune, tages de af panden med en hulske og lægges på køkkenrulle, fedtet på panden gemmes til senere. Kog kartoflerne møre og pil dem, kom en god klat smør i fedtet på panden og rist kartoflerne lidt, måske ad flere gange, skal ikke være som brune kartofler.

Smelt ca. 30 gr. smør i en gryde, når det er smeltet røres melet i, derefter mælk og ca. ½ ltr. kogevand fra fiskegryden, kog det godt igennem, smag til med salt og rør sennep i lidt ad gangen, hellere for lidt end for meget, inden servering puttes et par klatter smør i

Tilbehøret: Bacontern, finthakket løg, hakket æg, revet peberrod, rødbedetern, kapers og ekstra sennep sættes på bordet i små skåle og sendes rundt inden de varme dele. Læg evt. et rent viskestykke på fiskefadet til at suge vandet.

**Husk retten er kun komplet hvis der er levende lys på bordet!**