

Johnny og Christians torsk

Ingredienser:

100 g stegt bacon

1 -2 løg

2 æg

150 g rødbeder

1 dl creme fraiche 38 %

600 g torskefilet

2 spsk. kapers

½ bdt. persille

2 spsk. fiskesennep

hvidvin

Fremgangsmåde:

Del fisken i ca. 8 lige store stykker og læg dem i et ildfast fad. Krydr med salt, peber, tilsæt 2 dl vand eller hvidvin og bag fisken 10 – 15 minutter ved 150 grader. Kom væden fra fisken i en gryde og kog den igennem med cremefraichen. Smag sovsen til med sennep. Anret fisken med stegt bacon i tern, rødbeder i tern, kapers, finthakket løg, hakket persille og hårdkogt æg. Server med kogte kartofler.

