

Ovnstegt torsk m. porrer i sennepssauce

Mandag 16. januar 2023

Ingredienser

800 gr. kilo kartofler
4 porrer
700 gr. lys sej eller torsk uden skind og ben
1 Citron
Salt
3 dl. Piskefløde eller 9 % fløde
2 spsk. Grov sennep

Drys

1 pakke bacon
persille

Fremgangsmåde

Skær de skrællede kartofler i ½ cm skiver, kog dem i 5 minutter.

Skær de rensede porrer i tykke skiver 1½-2 cm. og kog dem i 2-3 minutter.

Hæld vandet fra, sørg for at porrerne er godt afdryppet.

Læg dem sammen med kartoflerne i et smurt fad.

Drys med 2 tsk. Salt

Krydr fiskestykkerne med salt og citronsaft og et lille drys citronpeber.

Læg fisken ovenpå kartoflerne.

Pisk fløden let og rør den med sennep, Fordel flødeblandingen over fisk og grønsager.

Sæt fadet i en 200 grader varm ovn i ca. 25 minutter eller til porrerne og kartoflerne er møre.

Baconen skæres i tern og ristes sprøde.

Drysses på den færdige ret sammen med persille.