

Skipperlabskovs med jordskokker og letsaltet lyssej

Mandag 20.oktober 2014

Ingredienser

500 gr. lyssej
5 stk. løg
6 laurbærblade
15 stk. hele peberkorn
750 gr. kartofler
750 gr. jordskokker
250 gr. smør
½ l. vand eller hønseboullion

Tilbehør

1 bundt purløg
salt, peber
Syltede rødbeder
rugbrød

Fremgangsmåde

Skær fisken i rustikke tern 3x3 cm. drys med 2 tsk. salt og lad dem trække i et par timer eller natten over.

Løgene pilles og skæres i tern ikke for store.

Skræl kartofler og jordskokker og skær dem i tern ca. 2x2 cm.

Kom dem i gryden lav en pose til peber og laurbærblade, bind den på grydelåget.

Hæld vand /bouillion ved og lad det små simre til kartoflerne er næsten møre.

Rør 100 gr. smør i retten og lad det koge op.

Tilsæt fisken, rør forsigtigt rundt et par gange.

Sluk for blusset, læg låg på og lad det hvile under låg 5-6 minutter.

Fisken skal gerne svømme i en lind kartoffelmasse, med lidt kartoffelstykker og møre fiskestykker.

Smag til med salt og peber uden at røre for meget i retten.

Server med en ekstra klat smør fintskåret purløg, syltede rødbeder og rugbrød.