

Kogt torsk med sennepssauce

Mandag 24. november 2014

Ingredienser

4 skiver torsk
½ dl. hvidvin
1 løg i skiver
5 hele peberkorn
2 laurbærblade
salt
1 skive citron
lidt vand

200 gr. rogn

Sauce

50 gram smør
50 gram hvedemel
7.5 dl. mælk
½ dl. fiskefond
(det torsk er kogt i)

1 kilo kartofler
persille
syltede rødbeder
250 gr. bacon
6 æg
høvlet peberrod

Fremgangsmåde.

Torsken ses efter for blod o.s.v.

Et ovnfast fad smøres og fisken lægges i .

Drys salt over kom løg, citron, laurbærblade og peberkorn ved.

Hæld hvidvin og vand på.

Smør et stykke bagepapir og læg det på.

Sæt fisken i ovnen ved ca. 150 grader i ca. ½ time eller til fisken er fast at mærke på.

Rognen pakkes i bagepapir der bindes med en snor.

Det er for at holde på rognen og forhindre den i at springe. Kog rognen stille og rolig 20-25 minutter afhængig af størrelsen, og lad den trække i vandet.

Saucen

Smelt smørret i en gryde tilsæt mel og bag det igennem.

Hæld mælken i lidt efter lidt.

Når fisken er færdig hældes lidt af vandet fra den i saucen.

Smag til med salt og fiskesennep.

Kog æggene 10 minutter afkøl dem hvorefter de hakkes.

Hak rødbederne.

Kartoflerne serveres som pille kartofler.

Persillen drysses over kartoflerne

Server evt. smørsauce til.