



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fisk med sennepsauce og bacon

Kartofler og æg

400 g kartofler, små
2 stk æg

Bagt fisk

2 stk hvid fisk (har været frosset)
1 pose hvidvin cooking wine

Bacon

150 g bacon

Rødbedetern

1/3 pk kogte rødbeder
1/2 pose hvidvinseddike
1 spsk sukker ^b

Sennepssovs

2 1/2 dl mælk
2 tsk dijon sennep
1/2 pose grøntsagsbouillon
1 spsk smør ^b
1 1/2 spsk mel* ^b

Anret

1/2 stk peberrod frisk
1/2 glas kapers

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Kartofler og æg:** Kog kartoflerne i ledsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Kog æggene med efter 8 min. Tag æggene op og skyl under koldt vand. Pil og hak dem og kom i en skål.
3. **Bagt fisk:** Krydr fisken med salt. Kom den i et ovnfast fad med bagepapir og hæld hvidvin over. Bag 10-12 min. til at fisken deler sig i lamellerne.
4. **Bacon:** Varm en stegepande op og steg bacon sprødt. Sæt det til side.
5. **Rødbedetern:** Skær rødbeder i mindre tern og kom dem i en skål. Bland med hvidvinseddike og 1 spsk sukker.
6. **Sennepssovs:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 1 1/2 spsk mel og pisk det godt sammen. Tilfør mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min under omrøring. Tilsæt sennep, bouillon og lidt af væsken fra fisken. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den.
7. **Anret:** Skræl peberrod og riv den. Servér torsken med sennepssovs og kartofler samt hakket æg, bacon, kapers, peberrod og rødbedetern som tilbehør.