



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiske chowder med sprøstekt bacon, gulrøtter og grønne erter

Fiske chowder

1 stk gul løk
1 stk bakepotet
2 stk gulrøtter
150 g hysefileter
½ pakke maisstivelse
1 pakke hønsebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
125 g grønne erter
3 dl vann ^B

Kokte egg

2 stk egg

Sprøstekt bacon

150 g bacon
1 ss smør* ^B

Til servering

½ bunt gressløk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Fiske chowder:** Skrell og grovhakk løken. Skrell poteten og gulrøttene, og del dem i terninger. Skyll, tørk og kutt fisken i små biter. Bruk en kopp eller litermål, og rør ut halve pakken med maisstivelse i 3 ss kaldt vann.
- 2. Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i omtrent 10 minutter, da er eggene hardkokte. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann.
- 3. Sprøstekt bacon:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek baconerningene i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt. Ha baconet over på en tallerken, men spar på fettene i kjelen.
- 4. Fiske chowder, fortsettelse:** Stek løken i fettene fra baconet i 1–2 minutter, til den blir myk. Ha i potet- og gulrotterningene, 3 dl vann og hønsebuljongen, og la det småkoke i 7–8 minutter, til grønnsakene er møre. Rør inn matfløten og maisennajevningen, og la det koke videre i 2 minutter til sausen tykner. Vend inn fisken og ertene, og la det trekke i 2–3 minutter, til fisken er gjennomkokt. Smak til med salt og pepper.
- 5. Til servering:** Skyll og finsnitt gressløken. Grovhakk de kokte eggene. Topp chowderen med eggene, det sprøsteekte baconet og gressløken før servering.