

# Torskrygg à la Lars

6 personer

Tillagningstid ca. 1.5 tim.

## Handla

- 1.5 kg fin torskrygg
- 1kg potatis
- kapis
- färsk pepparrot
- 1 knippe persilja
- 1 burk inlagda rödbetor
- 2 pkt bacon
- 500g smör
- salt, peppar
- + salt till saltlaken



## Gör så här

Lägg filéerna i saltat vatten (1 dl salt/1.5 l vatten) i 45 min.

Torka av torskens, salta och peppra, lägg fisken i en smord ugnsfast form med lite hyvlat smör ovanpå.

Sätt in i 175 graders ugn (ca 10 min) eller tills innertemperaturen är 47 grader.

Servera torskens med hackad persilja och kokt potatis (helst färskpotatis med skal) skirat smör, knaperstekt bacon, kapis, inlagda rödbetor samt färsk riven pepparrot (Servera tillbehören separat så kan varje gäst själv ta så mycket hen vill ha av tillbehören).

## Dryckestips:

Till detta dricker man iskall öl, vitt vin. Eller varför inte som man gör i Norge - rött vin!

**SMAKLIG SPIS!**