

BACONLINDAD TORSKRYGG MED RÖDVINSKOKT SMÅLÖK

10 personer

1,2 kg torskrygg
1 liter rödvin
400 gr pärllock
20 skivor bacon
smör
salt och peppar
timjan
maizena mjöl
basilika färsk
broccoli
1 msk socker

Smaksätt fiskbitarna med lite salt och peppar.
Linda 2 baconskivor runt var och en och fäst
ihop dem med en tandpetare.
Bryn fisken så att den får en fin färg. Efterstek
i 175 gr ugn ca 10 minuter.

Fräs upp pärllocken i lite smör och 1 msk socker.
Tillsätt vinet och låt reducera till hälften.
Smaka av med salt, peppar och lite timjan.
Red av såsen med lite maizena mjöl.
Vispa ner ordentligt med rumstempererat smör i såsen.
Garnera med broccoli och en kvist basilika.

DUCHESSEPOTATIS

Ca 18 potatisar
4 äggulor
5 msk olja
salt och lite muskot

Skala potatisen och koka den mjuk.
Kör potatisen till mos i mixer, tillsätt äggulorna och oljan.
Krydda blandningen.
Splitsa ut rosor på en plåt och grädda i 225 gr tills
duchessepotatisarna fått vacker färg.