

inköpslistan.se

Av: Lotta Kruse

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, Steka

TORSK À LA SKOMAKARLÅDA

Lätt, lättare, lättast att göra är denna fiskvariant på Skomakarlåda med bacon och svamp.

Ingredienser

600 g torskfile *(eller annan vit fisk)*
1 pkt bacon
200 g champinjon
smör
salt
svartpeppar
1/2 knippe persilja

Potatismos

8 st potatis, mjölig
1 dl mjölk

Gör så här

1. Skala och koka potatis

2. Förbered så att du har bacon och svamp klart.

3. Fräs bacon knaprigt och klipp/skär i bitar.

4. Stek svampen några minuter så att den får lite färg, salta och svartpeppra. Blanda med hackad persilja.

5. Salta och svartpeppra fisken och stek den i smör 3–4 min på varje sida.

6. När potatisen är klar, häll av vattnet. Lägg i en klick smör och värm ca 1dl mjölk. Mosa potatisen med en elvisp och tillsätt den varma mjölk efter hand tills moset blir slätt och poröst. Smaka av med salt och vitpeppar.

7. Servera fisken med bacon, svamp och mos.