



## Torskrygg med skirat smör & knaperstekt fläsk

4 pers

800 gram torskrygg (går också bra med torskfilé)

Salt

Vitpepparkorn

1 stor purjolök

3 st stora morötter

200 gram rökt sidfläsk

200 gram äkta smör

2 dl färskriven pepparot

## Gör så här,

Börja med att lägga torsken i en bunke med iskallt vatten, lägg gärna i isbitar, vattnet skall vara rejält saltat.

Låt fisken ligga i ca en halvtimme. Den kommer då att bli vit och fast i köttet.

Ta en panna och fyll med vatten häll i rejält med salt och lägg i ca 8 vitpepparkorn. Låt vattnet få ett lätt uppkok, ta pannan ifrån plattan och lägg i fisken.

Låt den stå och dra ca 8-10 min.

Strimla under tiden purjolöken och morötterna. Låt dessa "svettas i rikligt med smör tills de är mjuka.

Ställ åt sidan. Skär fläsket i små kuber och knaper stek.

Servera på varma tallrikar, lägg en rejäl bit torsk på varje tallrik. Slå över grönsakssmöret, strö över fläsket och till sist den rivna pepparrotten.

Servera med kokt alt pressad potatis!

Ett tips är att ställa fram en liten kanna med skirat smör, för den som önskar mer!