

Flødekartofler med fiskestykker og karry 😊 Til 4 personer.

1 kg kartofler

2 løg (mellem str.)

2 pæne porrer

Ca. 800 g. filet(torsk, kuller) helst torskefisk

1 god spiseske karry, eller som man er til, kan også suppleres med lidt chili

200 g. bacon i tern

Ca. 1/2 – 1 liter piskefløde

Ærter

Salt og peber

Skær fisk i "klodser" 3-4 cm, læg stykkerne i en skål og drys godt med salt på, vend stykkerne rundt og lad dem afvande i ca. 10 min, skyl fiskestykkerne for salt og lad dem dryppe af.

Svits bacon på pande til det er sprødt, og gem baconfedtet til senere brug.

Kartofler skrælles, skives og lægges i ildfast fad(bradepande), løg pilles, skives i halve skiver og lægges over kartoflerne.

Porrer skives i ½ til 1 cm tykke skiver og lægges over løg.

Karry strøs over med let hånd.

Fiskestykkerne lægges så det dækker, derefter strøs bacon over, og baconfedt dryppes over.

Piskefløde hældes over så det minimum dækker kartofler løg og porrer, kvær peber over retten, og strø frosne ærter over til sidst.

Vær varsom med at give ekstra salt da fiskestykkerne har optaget en del salt.

Sæt retten i ovnen på varmluft ved 180 grader i ca. 45- 60 min.

Kartofler, porrer og ærter kan erstattes af andre rodfrugter og grønsager.

Velbekomme 😊