



KARTOFFEL LABSKOVS MED BAGT KULLER OG SKUMMENDE EDDIKESAUCE

Af Theis Brydegaard, fra bl.a. Kadeau og Godmorgen Danmark



Sværhedsgrad: Nem

Tid: 1 time

Personer: 4

BAGT KULLER (ELLER TORSK)

- 400gram Kullerfilet
- Salt og peber

Krydr fisken godt med salt og peber. Lad fisken stå og trække i ca. 30 minutter. Bag den herefter i en ovn ved 130 grader i ca. 25 minutter, eller indtil fisken er færdig tilberedt uden at have fået for meget.

LABSKOVS

- 300 gram kogte nye danske kartofler
- 100 gram smør
- 150 gram vand
- 2 spsk. lagereddike
- salt og peber

- 1 spsk. grov sennep
- 1 håndfuld løvstikke finthakket
- 3 stængler dild, fintsnittet
- 3 stk. Forårsløg i helt fine skiver

Knus kartoflerne med en gaffel og kom dem i en kasserolle med smør og vand. Lad det hele koge op mens du rører rundt og samler kompotten. Lad det koge ind til du opnår en lækker og ensartet konsistens. Smag til med salt, peber, sennep og eddike. Lige før servering tilsættes urterne samt forårsløg.

SAUCE

- 1 dl sukker
- 1 dl vand
- 1 dl lagereddike
- 1 spsk. grov sennep
- 100 gram smør i tern.
- Salt og peber

Kog vand, sukker og eddike op. Tilsæt sennep. Kom smørret i lidt af gangen mens du blender med en stavblender. Smag til med salt og peber.

Før servering varmes saucen op til den er lidt varmere end at du kan have fingeren i den. Gør den skummende med stavblendere inden du kommer den på retten.

PYNT

- Rugbrødsknas
- Friske krydderurter

RUGBRØDSKNAS

- 150 gram revet rugbrød
- 50 gram smør
- Salt og peber

Smelt smørret på en pande. Når det bruset op, tilsættes rugbrødet og steges indtil det er gyldent og sprødt. Dryp det af på køkkenrulle. Smag til med salt og peber og server det ovenpå den færdige ret.

