



Ungsbakad torsk med bacon och två olika toppingar

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Ungsbakad torskrygg med bacon i gräddig sås.

Torsk med två olika toppingar. Den ena med gräslök och den andra med vitlöksstekt stensopp. Kan inte riktigt avgöra vad som är godast. Men den med svamp känns lite festligare.



INGREDIENSER

500 gram torskrygg, 4 bitar

8 matskedar baconost

12 stycken skivor bacon

4 stycken nypor salt

2.5 deciliter grädde

2 deciliter riven ost

1 stycken klick smör

Smaksättning till såsen

2 matskedar färsk hackad gräslök

Eller

1.5 deciliter stensopp eller annan svamp

2 stycken vitlöksklyftor

1 stycken stor klick smör

salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader. Smörj en ugnform med lite smör.

2

Skär torsken i fyra bitar och salta lite. Sätt ca 2 matskedar baconost på varje torskbit och linda in varje bit med 3 skivor bacon. Lägg fiskbitarna i formen och häll över grädden. Strö över den rivna osten och sätt in formen i ugnen ca 20 minuter. Smaka av såsen om det eventuellt behövs lite mer salt.



3

Till topping nummer 1: Hacka gräslöken och strö över såsen. Till topping nummer 2: Lägg din svamp i en stekpanna utan smör på låg värme och låt svampen svettas ut det mesta av vätskan. Sedan tillsätter du en stor klick smör, pressad vitlök, salt och peppar och steket tills svampen har fått lite färg.. Servera med kokt eller pressad potatis och broccoli.