FISK

Lutfisk med vitsås och ärter

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Enligt mina släktingar i Norrland ska det vara ärter på burk till lutfisk. Det är något speciellt med just dem till lutfisk, påstår de.

Men det blir snyggare på bild med frysta ärter för de har så härlig grön färg. Egentligen är nog vitsåsen viktigare. Och en och annan tycker kanske att knaperstekt bacon är tillbehöret nummer ett. Själv tycker jag att baconet förtar lutfiskens milda fina smak.
Lägg till 3-4 timmar för blötläggning.

INGREDIENSER

2 kg lutfisk
4 tsk salt
Vitsås
2 msk smör
2 msk vetemjöl
3 dl mjölk
1 dl vispgrädde
salt

nymalen peppar
lite riven muskotnöt

Tillbehör
400 g smör
250 g gröna ärter
grovkrossad kryddpeppar
grovkrossad svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg lutfisken i en bunke och häll på rikligt med vatten. Låt den ligga i blöt i 3-4 timmar, byt vatten några gånger under tiden.

2. Värm ugnen till 200 grader. Ta upp fisken och lägg den med sidan där skinnet suttit nedåt i en ugnsform. Strö över saltet och täck med aluminiumfolie. Sätt in formen i ugnen och ugnsbaka fisken i 40-50 minuter.

3. Gör såsen under tiden. Smält smöret i en kastrull och pudra över mjölet. Vispa tills mjölet löst sig. Tillsätt mjölk och grädde och vispa till en slät sås. Låt sjuda på svag värme i 5-10 minuter. Vispa eller rör så ofta så att inte såsen bränner fast i botten. Smaka av med salt, peppar och muskot.

4. Skira smöret genom att smälta det på svag värme i en kastrull. Rör inte om under tiden. Häll över det i en bunke, låt stå en stund och ta sedan vara på det klara fettskiktet, släng bottensatsen.

5. Koka ärterna i lättsaltat vatten.

6. Ta ut fisken ur ugnen, häll av vattnet och servera med vitsåsen, ärterna, det skirade smöret och grovkrossad krydd- och svartpeppar.