**Lutefisk**

I denne oppskriften på lutefisk, bruker jeg lutefiskkrydder fra vår egen krydderserie. De finner du i nettbutikken. Du kan selvfølgelig bruke bare salt om du ønsker. Men jeg lover at dette krydderet løfter hele lutefisk opplevelsen. Man strør bare litt krydder sammen med salt på hvert stykke.

**Du trenger**

*(Til 4 personer)*

1 kg lutefisk i porsjonsstykker

Ca. 50 gram Kvernet salt

2 gode fingerklyper lutefiskkrydder per fiskestykke

**Tilbehør**

Kokte poteter til 4 personer (jeg bruker mandelpotet)

200 gram stekt bacon i biter

Frisk gressløk

**Ertepuré**

Du kan selvfølgelig lage ertestuing om du ønsker, men jeg liker både smak og farge bedre på denne

1 pose frosne erter (350 gram)

0.5 dl fløte

1 ss smør eller litt av baconfettet

0.5 ts sukker

Salt og pepper etter smak

**Slik gjør du**

Del opp lutefisken i porsjonsstykker. To per person er vanlig. Legg de i en ildfast form med skinnsiden ned. Kvern over godt med salt og to gode klyper lutefiskkrydder på hvert stykke. Sett formen i kjøleskapet et par timer.

Sett potet på kok eller damp

Sett ovnen på 225 grader. Hell ut vannet i formen. Dekk formen med aluminiumsfolie, klem godt inn på kantene slik at det blir helt tett

Bak fisken i ca. 30-40 minutter. Kommer litt an på tykkelsen på fisken. La fisken renne godt av seg før servering

Stek bacon etter ønske

Ha erter i en kasserolle med fløte. Kok opp og la småkoke et par minutter. Kjør til puré med en stavmikser. Du velger selv hvor grov eller fin du vil ha den.

Ha i smør og sukker. Bland godt sammen og smak til med salt og pepper. Jeg syns litt av baconfettet løfter det hele når det er tilbehør til lutefisk, men det velger du selv. Bare smør går helt fint det også.

Server lutefisk med kokte poteter, ertepuré, stekt bacon og et dryss frisk gressløk. Du kan selvfølgelig ha annet tilbehør etter ønske også.