**Kokt torsk med gulrot- og broccolistuing**

En kjempegod torskemiddag med tilbehør. Både kokt og stekt fisk kan man ha denne stuingen til. Middagen serveres med kokte poteter

Du trenger

(Til 2 personer)

400 gram torsk i porsjonsstykker

1.5 liter vann

50 gram havsalt mer etter ønske

1 ts eddik

120 gram gulrot

120 gram broccoli

2 ss smør

2 ss hvetemel

2 dl melk

1 ts «Ut mot havet» Toms matprat fiskekrydder

Salt etter eget ønske

Slik gjør du

Kutt opp gulrot og broccoli i mindre biter. Kok de møre

Smelt smør i en liten kasserolle. Bland inn hvetemel og spe med melk imens du rører godt. La sausen småkoke i 5 minutter. Sausen skal være tykk. Smak til med fiskekrydder og salt. Bland så inn grønnsakene

Kok opp vann, salt og eddik i en kasserolle. Når vannet koker, legger du i fisken og trekker kasserollen vekk fra platen. La torsken trekke i 7-10 minutter. Kommer helt an på tykkelsen. Legg fisken på serveringsfat og dryss gjerne over litt Toms matprat fiskekrydder

Da er det bare å servere