

Kanapeer med torsk

4 personer

Ingredienser:

1 liter vand
1 spks. salt
2 hel sort peber
1 laurbærblad
1 skalotteløg
½ spsk eddike
1 stykke torsk (med skind og ben ca. 500g)

Desuden:

4 skiver bacon
4 skiver rugbrød
4 skiver syltet rødbede
4 spsk dijonnaise (sennepsmayonaise)
1 stk frisk peberrod
1 spsk kapers
2 spsk persille (hakket)

Fremgangsmåde:

Sæt en gryde over at koge med vand, salt, krydderier, det pillede skalotteløg skåret i kvarte og eddike.

Læg torskestykke i kogevandet og lad det netop nå kogepunktet igen.

Tag gryden af blusset, læg låg på gryden og lad fisken trække i lagen i ca. 20 minutter.

Tag torskestykket op med en hulske, træk skinden af og del fisken.

Steg baconskiverne sprøde på en tør pande og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Udstik rugbrødet i 4 cirkler og rist dem let på en pande med lidt smør.

Læg dem på tallerkner og anret med dijonnaise, torsk (lun eller kold), bacon, rødbedestrimler, høvlet peberrod, kapers og hakket persille.

