

Torskgömma

Antal portioner: 4 stora

400-500 g	Torskfilé
4 st.	Potatisar
300 g	Jordärtskocka
ca 20 st.	Blåmusslor (Färska eller förkokta från frysdisken)
400-500 g	Rimmat sidfläsk
2 st.	Morötter (stora)
1 st.	Purjolök (Liten)
8 st.	Champinjoner (Stora)
4 stora msk	Smör
Smörpapper stora ark, steksnöre	

Chèvreskum

350 g	Chèvre (eller efter smak)
5 dl	matlagningsgrädde
2 dl	Mjök
1 st	Fiskbuljongtärning

Lägg upp allt i små skålar efter hand det blir färdigt, för enkelhetens skull

Gör så här

1. Skär sidfläsket i tärningar, Stek sidfläsket väl.
2. Skär champinjonererna i bitar och stek i smör.
3. Skala och skär potatisen och morötter i fina stavar, stek tills den har mjuknat lite (inte helt färdiga)
4. Skala och skär jordärtskockorna i små stavar, stek tills den har mjuknat lite (inte helt färdiga)
5. Gör fina strimlor av purjolök. Stek en kort stund i smör
6. Skär torsken i lagom små bitar.
7. Ta ur blåmusslorna från nätet och häll ut i diskhon. Alla som inte stängs när du knackar på dom eller är stängda ska slängas. (Dom förkokta frysta behöver man inte göra detta med.)
8. Gör i ordning fiskpaketen enklast genom att lägga ett stor bit smörpapper i en djup tallrik/skål.
9. Dela upp alla ingredienser du har, i de fyra paketen du förberett, Överst lägger du den råa torsken och en klick smör.
10. Knyt paketet med steksnöret, ett par varv, med en enkelknut och rosett.
11. Placera paketen på en ugnsplåt och baka paketen i 225 grader ca 20-25 min. Är du osäker kan du försiktigt öppna ett paket och se om torsken är klar och dom färska musslorna har öppnat sig.

Under tiden gör du Chèvre skummet

12. Koka upp grädden, mjölken samt buljongtärningen.
13. Tillsätt Chèvre och rör runt.
14. Låt stå och småputtra en stund och vrid sedan av plattan.
15. Innan du serverar, värm upp såsen och skumma gärna till den med en stavmixer, för det fina utseendets skull.
16. Servera fiskpaketen öppnade på en djup tallrik. Vid servering knyts paketet upp och Chèvre skummet hålls på med en sopslev. Ca 1,5 dl per person.