

Rätt

## Baconlindad torsk med pestopotatis

Beskrivning

Detta är en relativt enkel rätt som ser avancerad ut. Baconskivan ger en härlig sälta till torsken. Körveln kan bytas ut mot eller kompletteras med dragon eller timjan.

Portioner

4

Kategori

Huvudrätter

Ingredienser

1 kg potatis  
600 g torskfilé  
4 baconskivor  
1 msk dijonsenap  
2 msk pesto  
1 msk hackad färsk körvel  
salt och malen vitpeppar  
smör till stekning

Bild



Gör såhär:

1. Sätt ugnen på 125°. Tärna potatisen och koka den. Torka torsken och dela den i portionsbitar, krydda med salt och bre över ett tunt lager dijonsenap på ena sidan. Knyt eller rulla en baconskiva runt varje portion.
2. Bryn "paketen" i stekpanna så att baconet blir genomstekt och torsken lite gyllenbrun. Efterstek i ugn ca 15 minuter.
3. Bryn potatisen i lite smör tillsammans med örterna och peston, och servera till fisken.