

# Torskgömma

4 stora portioner

- 400-500 g Torskfilé, (eller valfri fisk)
- ca 20 st. Blåmusslor (Färska eller förkokta från frysdisken)
- 4 st. Potatisar
- 300 g Jordärtskocka
- 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 matlagingsgrädde
- 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 champinjoner i bitar och stek i smör.
3. Skala och skär potatisen och morötter i fina stavar, koka tills den har mjuknat lite (inte helt färdiga)
4. Skala och skär jordärtskockorna i små stavar, koka tills den har mjuknat lite (inte helt färdiga)



# Torskgömma fortsättning

5. Gör fina strimlor av purjolök. Stek en kort stund i lite smör
6. Skär torsken i lagom små bitar. (dom ska läggas råa i paketen)
7. Ta ur blåmusslorna från nätet och håll 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 över torsken
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 oöppnade på en djup tallrik.  
Vid servering knyts paketet upp  
och Chèvre skummet hålls på med en sopslev. Ca 1,5 dl per person.