

# Lutfisk med vit sås

**Antal portioner: 4**

**Färdigt på: 1500 min**

2 kg lutfisk

## **Vit sås:**

2 msk smör

3 msk vetemjöl

5 dl mjölk

1 dl vispgrädde

salt

1.5 krm vitpeppar

100 g smör

---

## **Gör så här**

- 1.** Låt lutfisken ligga i rikligt med kallt vatten minst 24 timmar, gärna ännu längre, innan den ska tillredas.
- 2.** Kokning av lutfisk i ugn: Värm ugnen till 200 grader.
- 3.** Lägg fisken med skinnsidan nedåt i en ugnssäker form med höga kanter. Täck med aluminiumfolie.
- 4.** Koka i ugnen cirka 30 minuter. Ta ut den och låt den svalna. Principen är densamma som när man helsteker kött – man låter helt enkelt fisken få vila.
- 5.** Putsa till bitarna så att de blir vackra. Salta och låt dem vara ytterligare 15 minuter i ugnen.
- 6.** Såsen: Smält 2 matskedar smör i en kastrull. Rör ner mjölet och tillsätt mjölken och grädden.
- 7.** Låt såsen koka på svag värme cirka 5 minuter. Vispa då och då.
- 8.** Smaksätt med salt och peppar och rör ned 100 gram smör. Detta kallas för att blanka såsen. Mixa såsen strax före serveringen så att den blir luftig.
- 9.** Servera lutfisken med såsen, kokt potatis, kryddpeppar, grön ärtpuré och eventuellt stekt bacon eller stekt fläsk i små tärningar som man gör i Bohuslän och i Norge.