

# Bagt torsk med jordskokkecreme, ristede og sprøde jordskokker

## Ingredienser

300 g jordskokker  
100 g løg  
250 g kartofler  
2 spsk olie  
3 dl hvidvin  
8 dl hønsebouillon  
2½ dl piskefløde 38 %

1 stk. torsk per person  
500 g jordskokker  
1 L olie

## Fremgangsmåde

Skræl jordskokker og kartofler og skær dem i grove stykker. Pil løget og skær det i tern.

Rist grøntsagerne i olie i en gryde, tilsæt hvidvin og reducer vinen til ⅓. Tilsæt hønsebouillon og lad det simre i 20 minutter. Tilsæt fløden og lad det simre yderligere 5 minutter til alt er mørt. Blend suppen og smag til med salt og peber.

Torsken saltes let, og bages i ovnen ved 200<sup>0</sup> C ca. 8-10 minutter. Halvdelen af jordskokkerne skrælles og skæres i små tern. Ternene ristes møre på en pande i olie og smør. Resten af jordskokkerne skæres tyndt på et mandolinjern, og steges sprøde i varm olie, som en friture, drysses med salt.

Anret fisken med tre salgs jordskokker.

