



## Guttas lutefisktips

Oppskriftene og meningene er mange når det skal lages tradisjonsmat. Noen koker lutefisken, men her er en oppskrift hvor vi lager lutefisken i ovnen.

Lutefisken bør saltes før den bakes i ovnen. Det gjør at den blir fast i kjøttet ved servering.

1. Del fisken i passende stykker. Ca 350 gram.
2. Legg skivene i en langpanne med skinnsiden ned.
3. Dryss på rikelig med salt. Tenk ca 30 g per kg fisk.
4. La stå i minst 1 time og hell av væsken som har samlet seg. Har du brukt grovt salt bør du også gi fisken en lett skylling.
5. Dekk lutefisken med aluminiumsfolie og stek på 200 grader i ca 35 minutter. Når fisken flaker seg er den ferdig.

Serveres med ribbefett og baconterninger. Dessuten ertepuré og poteter. Helt klassisk blir det med ringerikspoteter

Vi beregner mellom 500 og 750 gram lutefisk per person. Mengde vil avhenge av anledning og antall serveringer.

Du finner alle ingrediensene du trenger i butikken vår.