



## Fisk med bacon- och rödlöksmos

### Ingredienser 4 personer

---

600 g	fiskfilé, t ex sej eller hoki
2 tsk	salt
1 kg	potatis
140 g	bacon, strimlat
1 st	rödlök, finhackad
1 knippa	persilja, finhackad
2,5 dl	mellanmjölk
300 g	brysselkål, fryst

### Tillagning

---

30 min

Ett lyxigt mos till vardags med bacon och rödlök. Baconets rökta smak passar utmärkt till fisken.

1. Sätt ugnen på 225°. Lägg fiskfiléerna på ett ugnssäkert fat. Strö på 1 tsk salt. Tillaga mitt i ugnen 10–15 min.
2. Skala och skär potatisen i mindre bitar, koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och ånga av.
3. Stek bacon och lök, utan extra matfett.
4. Mosa potatisen med en elvisp. Tillsätt mjölken. Vispa till ett luftigt mos. Blanda i bacon, lök och hälften av persiljan. Krydda med 1 tsk salt. Tillaga brysselkålen enligt förpackningens anvisning.
5. Servera fisken med mos och brysselkål. Strö över persilja.