



FISKEKONEN.DK

## Kulmule dampet med savojkål



### Du skal bruge:

#### 4 personer

2 kartofler  
det hvide af 1 porre  
2 spsk raps- eller olivenolie  
3 dl vand  
1 dl syrnede fløde 9%  
1-2 spsk revet peberrod  
salt og peber  
½ savojkål (700 g)  
3 skiver bacon  
1 spsk hvidvinseddike  
1 dl hvidvin  
2 kviste timian  
500 g kulmule

#### Tilbehør:

Kogte kartofler og godt brød

### Sådan gør du

- Skræl kartoflerne, og skyl porren grundigt. Snit porren fint, og hak kartoflerne i små tern.
- Svits kartoffel og porre i 1 spsk olie, uden at de tager farve.
- Tilsæt vand, og kog 15 min. under låg.
- Blend kartofler, porre og kogevandet til en blank og ensartet sauce. Tilsæt syrnede fløde og peberrod, og blend igen. Smag sauce til med salt og peber. Sauce må ikke koge, efter den syrnede fløde er tilsat.
- Hak løget, og snit savojkålen fint.
- Skær baconen i tern, og svits den i olien i en bred gryde.
- Tilsæt løg og kål, og svits dem med i 4-5 min.
- Tilsæt vineddike, hvidvin, timiankviste, salt og peber, kog op, og rør grundigt rundt.
- Skær kulmulen i 4 pæne stykker, og læg dem oven på kålen.
- Skru ned til jævn varme, og læg låg på gryden. Damp kål og fisk i 10 min.

Servér kulmulen med den dampede kål, peberrodscreme, kogte kartofler og godt brød.

**Tip:** I stedet for kulmule kan du anvende sej, torsk, kuller, brosme eller lange