

# UKENS OPPSKRIFT

Fra  
**RÅGO**<sup>®</sup>



## Klippfisk med rotstuing og bacon

(4 porsjoner)

800 g utvannet klippfisk

100 g kålrot

100 g gulrot

100 g sellerirot

100 g poteter

3 ss mel

3 ss usaltet smør

1 dl melk

2 ss hakket persille

100 g bacon

Kutt grønnsakene i terninger og kok dem møre i lettsaltet vann. Lag en jevning av smør og mel og spe med melken og kokekraften fra grønnsakene. Tilsett grønnsakene og smak til med salt, pepper og persille.

Kutt bacon i terninger og sprøstek dem i en panne.

Kok fisken i vann og server den på rotstuingen. Ha bacon over.

Kilde: Norsk mat, Lars Barmen, 2002 Kagge Forlag

**RÅGO**<sup>®</sup>  
Fra  
TRONDHEIMS  
KJØKKENHAGE