**Bakt fiskepotet**

Bakt potet er jo bare herlig mat. Og bakt potet har blitt veldig populært i sosiale medier de siste ukene. Her har jeg lagd en variant med urtesmør, kokt torsk og bacon. Det som gir en fantastisk smak til denne retten, er våre egne krydder. Både urtesmørkrydder og fiskekrydder. Begge finner du i nettbutikken vår. Om du vil bake poteten med eller uten folie, er opp til deg. Du får et sprøere skall uten folie.

**Du trenger**

(Til 2 bakte poteter)

2 bakepotet

300 gram torsk

Vann og salt til koking

125 gram bacon i terninger

1 ss smør/margarin til steking

2 klyper med «Ut mot havet» Toms matprat fiskekrydder

3 ss smør eller margarin

1 ts «Så fett» urtesmørkrydder

Frisk gressløk

**Slik gjør du**

Bland smør/margarin med urtesmørkrydder. Trenger litt tid til å ta til seg alle smakene.

Pakk inn poteten i folie, eller ikke. Du bestemmer. Bak poteten på 220 grader i 1-1.5 time. Litt etter størrelse her.

Kok opp lettsaltet vann. Når vannet koker har du i torsken. Trekk kasserollen vekk fra plata. La torsken trekke i 5-6 minutter. Litt etter tykkelsen på fisken. Legg den ferdigkokte fisken til side på en tallerken.

Stek bacon i en panne med smør eller margarin

Kutt opp poteten på langs, ikke helt igjennom. Bruk en gaffel og mos litt av poteten.

Ha på urtesmør, så torsken. Strø på en klype med «Ut mot havet» på hver potet

Topp med stekt bacon, baconfett og frisk persille.

Da er det bare å servere