**Lettsaltet torsk med eggesmør og bacon**

Lettsaltet torsk er helt fantastisk mat. Mange syns bacon overskygger all smak av torsken, men jeg er ikke helt enig. Torsk smaker veldig lite i seg selv, men i kombinasjon med bacon og eggesmør. Ja, da blir det et herremåltid. Serveres med kokte poteter og gulrøtter, det fikser du selv.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

800 gram lettsaltet torsk uten skinn og ben

Rikelig med vann til trekking

1 ss eddik til kokevannet

250 gram bacon + litt smør til steking

2 hardkokte egg

100 gram smeltet smør, kan bruke margarin om man ønsker

0.5 stk rødløk

0.5 ts sitronsaft

**Slik gjør du**

Kok opp rikelig vann med litt eddik. Jeg syns den torsken man kjøper er alt for lettsaltet. Så jeg har også litt salt i kokevannet. Dette er smak og behag.

Torsken trekkes i 6-8 minutter. Kommer litt an på tykkelsen. Torsken er ferdig når den flaker seg. (Husk trekke, ikke koke. Kasserollen skal ikke stå på varmen)

Smelt smør i en liten kasserolle. Tilsett kokte egg i biter og finhakket rødløk. Smak til med sitronsaft

Bacon steker du i en stekepanne med litt smør

Da er det bare å servere lettsaltet torsk med nydelig tilbehør