

## **Recept I Simons panna**

### **Lutfisk med ärtor och Parmaskinka**

4 personer

Lutfisk 1 pkt  
1 dl havsalt  
1pkt gröna ärtor  
100g Parma skinka 24 mån  
12st fast potatisar

Vattna lutfisken enligt anvisning.

Salta och låt rimma ca 2 tim, desto längre den får rimmas så fastare blir den.

Baka i ugn med plastfilm eller aluminiumfolie på 100grader till kärntemperatur på 50 grader.

Tärna och rosta skinkan i stekpanna, tillsätt ärtor på slutet för att suga upp alla smaker från skinkan.

### **Kryddpepparsås**

Vit grundsås  
50 g smör  
2 msk vetemjöl  
0,5 l mjölk ev mer späd till såskonsistens  
smält smör och rör i vetemjöl  
tillsätt mjölk vartefter  
salta och peppra med kryddpeppar  
sila ev genom finmaskig sil.

Skala och koka potatis till, garnera med krasse eller valfri ört.

Happy Cooking !