

Hot'n spicy seigryte

600 g skinn- og beinfri filet av sei
100 g bacon i terninger
1 ss smør/margarin
1 finhakket løk
2 finhakkede hvitløksbåter
1 finhakket rød chili
6-8 poteter i skiver
3 dl melk
4 dl god fiskekraft
1 ss hakket persille
Salt og pepper

Tilbehør:

Flatbrød, baguette, loff eller et brød du liker
Lettøl

Slik gjør du:

Stek baconterningene sprø i en gryte
Ha i løken og smør/margarin om nødvendig
Surr videre til løken er myk
Ha i chili og poteter og la det surre i et par minutter
Ha i melk og fiskekraft og kok til maisen og potetene er ferdige
Skjær fisken i biter på 3-4 cm.
Ha fisken i gryta og smak til med salt og pepper

La trekke i ca 5 minutter eller til fisken flaker seg
Smak til før servering
Flatbrød eller annet brød er godt ved siden av