



## Ingredienser

3 skiver bacon  
2 gulerødder  
1 lille løg  
1/4 broccoli  
250 g torskefilet  
1 hønsebouillonterning  
1 1/2 dl kogende vand  
1 1/2 dl fløde  
1 tsk. maizena  
Salt og peber

Tilbehør: Ris eller kartofler

## Beskrivelse

Steg bacon sprød og læg det på fedtsugende papir.

Skær gulerødderne i tynde skiver. Hak løg og del broccoli i små buketter. Kom grøntsagerne på panden og steg nogle minutter. Tag grøntsagerne af panden. Læg fisken på og steg til den begynder at blive gylden på den ene side.

Rør bouillonterning ud i kogende vand. Tilsæt fløde og maizena og rør det sammen.

Vend fisken og hæld flødeblandingen på panden. Læg grøntsagerne rundt om fisken. Lad retten småkoge til fisken er færdig. Smag til med salt og peber. Del det stegte bacon i mindre stykker og strø det på inden servering.

Server torskepanden med ris eller kartofler.