

## Cullen Skink

Recept ur Edward Bloms kokbok "Allting gott och Alldeles för mycket"

4 personer som förrätt eller 3-4 som varmrätt

500 g filéer av rökt kolja

2 gula lökar

6 hela nejlikor

1 lagerblad

3 hela vitpepparkorn

4,5 dl Mjök

1,5 dl fiskbuljong

3 potatisar

1 liten purjolök

2-4 msk Smör

2,5 dl Grädde

Salt, vitpeppar

Lite hackad gräslök eller persilja som garnering

(liquid smoke om man inte får tag på rökt kolja alt dra fram klotgrillen och rök själv, recept finns på:

<https://proqsmokers.eu/blogs/recipes/cold-smoked-haddock>)

Klyfta en av lökarna och späcka klyftorna med nejlikor. Lägg dem i en kastrull tillsammans med lagerbladet, en aning salt, pepparkornen, mjölken och buljongen. Koka upp.

Skala potatisarna, lägg ner dem i soppan. Tillsätt fisken och låt sjuda i fem minuter. Ta upp fisken med hålslev och ställ kallt.

Fortsätt sjuda soppan tills potatisarna är färdigkokta, ta därefter upp och mosa dem genast till potatismos. Ställ åt sidan.

Sila bort lök klyftorna och kryddorna från spadet. Finhacka den andra löken och purjon. Låt dem svetta under lock i en kastrull med mycket smör på låg värme i minst 10 minuter eller tills de är mjuka (de får ej bli bruna).

Häll spadet och grädden över löken och purjon. Tillsätt så mycket potatismos att soppan får en bra konsistens.

Lägg slutligen i fisken i bitar. Koka upp och smaka av med salt och peppar.