Nætursaltaður

Þorskur ala Steingrímur J.

Steingrímur J. Sigfússon
atvinnuvega- og nýsköpunarráðherra

Fyrst er þorskurinn dreginn úr Lónafirði innst í Þistilfirðinum á handfæri á lítilli skekktu.

Því næst er hann flakaður en með roði og lagður í ílát eða lítinn kassa og stráð mátulega af meðalgrófu salti í.

Látið liggja á köldum stað í 18-20 tíma.

Þorskurinn skolaður, skorinn í bita og soðinn við vægan hita í tilskilinn tíma og í það litlu vatni að ekki þarf að bæta neinu salti í.

Einnig eru soðnar nýuppteknar kartöflur, gjarnan rauðar íslenskar.

Fínsaxaður laukur bakaður upp með smjöri í kastarolu til útáláts.

Salat úr rifnum gulrófum með rúsínum og fínbrytjuðum mandarínum með.

Auk þess er á borðum rúgbrauð, smjör og vatn.

