

# FISK I FAD

Fisk på spændende og anderledes manér. Torsken bages i fad med en cremet æggemasse og tager smag fra løg, sennep og tomatpuré. Drysset med sprød rasp eller gratineret med ost får retten en dejlig, gylden overflade.

•

## Ingredienser

- torskefilet
- 1 kop mel
- 50 g smør
- mælk efter behov
- 2 æg
- 1 løg
- 1 ds tomatpuré (lille)
- 1 spsk sennep
- rasp eller ost

Bland mel, smør og mælk sammen i en gryde. Kog det ned til sauce. Tag gryden fra varmen og tilsæt 2 æg. Rør det hele godt sammen. Tilsæt revet løg, sennep og tomatpuré. Hæld halvdelen af sauceen i et ildfast fad. Læg fisken derpå og hæld resten af sauceen over. Drys rasp eller ost over. Bag ved 150 grader, i cirka 1 time.

