

# TORSK I FAD MED FLØDE OG SPINAT

Så nemt er det at lave torsk i fad med fløde, kartofler og spinat.

•

Til

- 800 g kartofler
- 600 g frossen helbladet spinat (optøet)
- evt. lidt smør til at smøre fadet med
- salt
- peber
- $\frac{1}{2}$  l piskefløde
- 800 g torskfilet

Skræl kartoflerne og skær dem i mundrette stykker (ikke for store). Pres så meget væde ud af spinaten som muligt.

Bland kartofler og spinat sammen i et (smurt) fad. Krydr med salt og peber og tilsæt fløde. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 30 minutter.

Rens torskfileterne og krydr med salt og peber. Læg torsken i fadet og bag i yderligere 10-12 minutter afhængig af hvor tykke fileterne er.

Så er der serveret.

