

TORSK I FAD MED GRØNTSAGER

Utrolig nem og lækker ret med torsk og grøntsager i en dejlig sauce. Det hele tilberedes i det samme fad i ovnen.

•

Til

- 4 gulerødder
- 300 g kartofler
- 2 porrer
- 2 dl piskefløde
- saften fra $\frac{1}{2}$ citron
- 2 dl hvidvin eller bouillon
- salt
- peber
- 300 g torskefilet



Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i skiver eller andre mundrette stykker. Skyl porrerne og skær dem ligeledes i skiver. Kom grøntsagerne i et ildfast fad.

Rør fløde og citronsaft sammen i en skål. Rør derefter hvidvinen i. Krydr med salt og peber, og hæld blandingen over grøntsagerne.

Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 35 minutter. Læg derefter torsken i fadet, og krydr med salt og peber. Sæt fadet i ovnen i yderligere 10-12 minutter afhængig af hvor tykke fileterne er.