

Torsk i kryddig sås

600 g	färsk torskfilé
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 krm	finstött fänkål
½	citron
200 g	burk krossade tomater
2	purjolökar

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader

Ansa purjolöken och skär den i tunna ringar.

Lägg purjoringarna i en eldfast form.

Lägg fiskfiléerna på löken.

Pressa citron över fisken.

Blanda krossade tomater med kryddorna.

Häll tomatblandningen över fisken.

Täck formen med folie och grädda i ugnen 20 – 25 minuter.

Servera med potatis och någon sallad.