

## Torsk i tomatsås

600 g	färska torskfiléer
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1krm	finstött fänkål
1 krm	timjan
½	citron
1 burk	krossade tomater
2	purjolökar (kan bytas mot exempelvis rödlök)

### Gör så här

Sätt ugnen p å225 grader.

Ansa löken och skär den i tunna skivor.

Lägg i eldfast form.

Lägg på fiskfiléerna.

Pressa citron över.

Blanda krossad tomat och kryddor väl.

Häll över fisken.

Grädda under folie i ugnen 20 – 25 minuter.

Servera med potatis och en god råkostsallad.