

Ovnsbakt torskefilet med spinat og ost

4 personer

Ingredienser:

*ca 1 kg torsk eller annen hvit fisk
sitronsaft
salt og pepper
250 g spinat
2-3 vårløk, i skiver
hakket bladpersille
1/2 beger creme fraiche (ikke lett)
revet gulost*



Sådan gør du:

Sett stekeovnen på 200 grader.

Smør en ildfast form med smør eller olje.

Skjær fisken i serveringsstykker og legg i formen.

Drypp over litt sitronsaft og krydre med salt og pepper.

Fordel spinaten over fisken. Det vil se mye ut, men spinaten kommer til å krympe under steking.

Strø over vårløk og persille.

Legg creme fraiche i små klatter på toppen og smør forsiktig utover med en skje eller slikkepott.

Strø over revet gulost.

Bak fisken midt i ovnen i ca 20-25 minutter, eller til den er gjennomstekt og osten begynner å bli gylden.

Server sammen med kokte poteter eller potetmos. :)