

Torsk i ovn med bacon og porrer

4 personer

Ingredienser:

8 porrer

4 dl mornaysauce

2 dl bouillon (f.eks. fiske-, grøntsags- eller hønsebouillon)

salt

peber

ca. 300 g torskefilet (jeg brugte torskeloins)

8 skiver bacon



Sådan gør du:

Rens porrerne grundigt og skær dem i skiver. Kom dem i et ildfast fad.

Rør mornaysauce og bouillon sammen. Krydr med salt og peber. Hæld blandingen over porrerne i fadet, og bag det i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Skyl torskefileterne så eventuelle urenheder fjernes. Lad dem dryppe godt af og dup dem tørre med lidt køkkenrulle. Krydr med salt og peber, men pas på, for baconen er også salt.

Vikl baconskiverne omkring torsken, og læg stykkerne ovenpå de forbagte porrer i fadet. Bag i ovnen i yderligere 10-15 minutter eller til fisken er gennemstegt (pas på den ikke får for meget, så den bliver tør).

Server f.eks. med kartofler, ris eller pasta, eller som en ret i sig selv.