

## Hovmesterens torsk

Ingredienser:

1200 g torskefileter

50 g smør

750 g tomater

750 g kartofler

4 pæne løg

1 bouillonterning

en sjat øl

salt og peber

persille, hvidvin, fløde,  
hvidløg og Chilli



Fremgangsmåde:

Rens kartoflerne og skær dem i 1 cm tykke skiver og kog dem i 10 minutter med bouillonterningen.

Fordel smør på et stegefad. Skær løg, tomater og torsk i skiver og fordel det skiftevis med de halvkogte kartoffelskiver skråtstillet i stegefadet. Hæld kartoffelvandet over, så det er lige under rettens overflade. Drys lidt salt og godt med peber.

Sæt retten i ovnen på svag varme. Når retten begynder at koge tilsættes ca. ½ øl – helst en porter.

Hvis du vil benytte hvidvin og fløde kommes det i kartoffelvandet – som du så skal spare lidt på. Kom lidt grønt på toppen inden retten serveres.