

Bagt torsk i spansk salsa

Udgangspunktet er til fire personer

Ingredienser

800 g torskefilet - letsaltet

400 g blommetomater

3 spsk sherryeddike

3 spsk olie

½ citron

125 g chorizopølse

Paprika, basilikum, salt og peber



Fremgangsmåde

Sæt ovnen på 200 grader. Lav salsa ved at hakke tomat og paprika og blande det sammen med basilikum, olie, citronsaft, lidt salt og peber. Skør fisken i passende stykker. Krydr med lidt salt og peber. Skær chorizopølsen i skiver og steg den i olien i nogle minutter. Læg herefter 2/3 dele af salsaen i bunden af et ildfast fad. Læg herefter torskene og chorizopølseskiverne i det ildfaste fad og slut af med at hælde resten af salsaen over retten. Retten skal nu stå i ovnen i 20 – 25 minutter. Serveres med fx et lækkert landbrød eller det tilbehør du foretrækker.