

Torskefad

800 gram skrællede kartofler

250 gram optøet helbladet spinat

250 gram torskefileter

Salt, peber og smør til fadet

Sovs:

2 pillede løg

2-3 tsk. karry

1spsk. olie

2½ - 3 dl fiskebouillon eller vand og bouillon

1 dl. Mælk

Jævning:

1½ spsk. maizenamel

1 dl. Mælk

1 æggeblomme

Fremgangsmåde:

Skær de skrællede kartofler i skiver og kog dem 6 – 8 min, til de er møre. Læg dem efterfølgende i det smurte fad og bred det optøede spinat og fisk i tern henover. Drys med salt og peber. Skær løgene i tern og svits dem i olie og karry. Tilsæt bouillon og mælken. Kog det op. Rør maizenamel ud i mælken og efterfølgende, jævn karrysovsen. Kog den ved svag varme under omrøring i 10 minutter. Pisk æggeblommen i sovsen.

Hæld sovsen over fisken og bag retten i midten af ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter.