



Ingredienser

4 torskeloins
2 porrer
4 gulerødder
2 pastinakker
5 dl madlavningsfløde
Saft og skal af 1/2 usprøjtet citron
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Tilbehør: Små kogte kartofler

Beskrivelse

Læg de 4 torskeloins i et stort ovnfast fad. Krydr med salt og peber.

Skær porrerne igennem på langs og skær dem i tynde skiver. Riv gulerødder og pastinakker groft.

Svits grøntsagerne i olie på en stor pande under omrøring, til de falder sammen. Tilsæt madlavningsfløde, salt og peber og lad det simre et par minutter. Kom revet citronskal og -saft i og smag til.

Hæld grøntsagerne over fisken og bag retten i ovnen ved 175 grader varmluft i 30 minutter.

Server retten med små kogte kartofler.