



## Beskrivelse

**Tomatsalsa:** Skær tomater og rødløg i meget små tern. Kom ternene i en lille skål, sørg for at få tomatsaften med. Tilsæt spidskommen, limesaft og persille. Smag til med salt og peber. Lad salsaen trække, mens fisken tilberedes.

Læg torskestykkerne i et ovnfast fad. Drys med spidskommen, salt og peber. Læg folie over fadet og bag torskens i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter, til fisken er gennemstegt. Fordel salsaen på de varme torskestykker.

Server torsk med tomatsalsa med squashspaghetti med persille.

## Ingredienser

2 stykker torskfilet a ca. 100 g  
1/2 tsk. stødt spidskommen  
Salt og peber

Tomatsalsa:

3-4 tomater

1 lille rødløg

1 nip stødt spidskommen

Saft af 1/2 lime

2 spsk. hakket persille

Salt og peber

Tilbehør: Squashspaghetti med persille