

# FRÆKKE TORSKEFILETER



4 personer

6-8 torskefileter

2 porrer

smør

Sauce:

1 spsk. dijonsennep

1 spsk. vineddike

5 spsk. ketchup

1 spsk. karry

1 dl fløde

Drys fisken med salt og lad den trække 15 min.  
Rens og snit porrerne og kom dem i koldt vand.  
Bland saucen.

Tør saltet af fisken og læg dem i et ovnfast fad.  
Hæld vandet fra porrerne og hæld dem over fisken.  
Hæld saucen over og læg nogle smørklatter øverst.  
Bages ca. 20 min. ved 225° midt i ovnen.

**Tilbehør: pillekartofler**