

Torsk bagt med bacon



4 personer

800 g torskfilet

150 g bacon

1 løg i tynde skiver

4 bøftomater i tynde skiver

250 g champignon i kvarte

2 tsk. mild paprika

salt, peber

2 dl fløde

2 spsk. hakket persille

Læg torskene i et smurt ovnfast fad.

Læg løg, tomater og champignon ved.

Drys med salt, peber og paprika.

Læg baconskiverne over og hæld fløden ved.

Læg alufolie over og bag ca. 30 min ved 200°.

Grill evt. retten uden alufolie ved høj varme så baconen bliver mere sprød.

Drys med hakket persille.

Tilbehør: kogte kartofler eller ris og brød