

Fylt torsk med tomat



4 personer

500 g torskfilet

salt

300 g kartofler

50 g smør

2 løg

1 dl bredbladet persille

3-4 tomater

Drys torskens med lidt salt og lad den trække.

Kog kartoflerne møre og mos dem godt.

Skær løgene i tern og rist dem let i smørret.

Snit persillen let og bland den i løgene.

Bland løg og persille i kartoflerne og smag til med salt og peber.

Skær tomaterne i skiver og læg dem i et ildfast fad.

Gem de øverste skiver.

Læg halvdelen af fisken på tomaterne, fordel fyldet ovenpå og læg resten af fisken over.

Snit tomatendskiverne fint og læg dem ovenpå fisken.

Smør et stykke bagepapir med smør og pak det ned omkring fisken.

Bages næstnederst i ovnen ved 180° i 45 min.

Tilbehør: flutes