



FISKEKONEN.DK

Torsk med tomat-basilikum



Du skal bruge:

4 personer

600 g torsk

2 tomater

½ potte frisk basilikum

3 spsk olivenolie

3 spsk revet parmesan

1 fed hvidløg

2 dl fløde

Sådan gør du

- Skær fisken i portionsstykker, og læg den i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber.
- Skær tomater i små tern. Hak basilikum fint. Bland tomater, basilikum, olivenolie, friskrevet parmesan og presset hvidløg i en skål. Krydr med salt og peber, og fordel toppingen på fisken. Tilsæt 2 dl fløde og evt. lidt hvidvin.
- Bag i ovnen 15-20 min. v/200 grader.
- Servér med frisk pasta og grøn salat.